

Båthuset

Säsongens smaker

Abborre & kräfta

Gädda med muskot, citron & pepparrot, granrökt abborre serveras med syrad morot samt rostad kräftbuljong

Dryckespaket: WHEAT THE FCK!?, Train Station Brewery, Sverige, Knivsta, Veteöl

Höstsvamp & svart curry

Svampcannelloni med smak av svart curry & gratinerad med vesterhavssost serveras med stekt svamp samt picklad silverlök

Dryckespaket: 2016 Buronfosse, Les Ammonites, Chardonnay, Frankrike, Jura

Torskrygg & palsternacka

Torskrygg bakad i brynt smör serveras med variation av palsternacka i skummad vitvinsås

Dryckespaket: 2017 C.O.S Frappato di Vittoria, Italien, Sicilien

Hjortron & nougat

Myltade hjortron med varmt nougatskum & yoghurtsorbet

Dryckespaket: 2011 Coteaux du Lyon Saint Aubin "Clos de Treize Vents" Frankrike, Loire

Meny: 595kr

Dryckespaket: 455kr

Vid allergier kontakta personal, tack!

Följa oss på sociala medier.

Facebook: Båthuset Krog & Bar

Instagram: @bathusetsigtuna

Förrätter

Skummad kräftsoppa serveras med syrade morötter samt kräftstjärtar
170kr

Tartar på kossa från Granby gård
serveras med sallad på syltade kantareller samt enbärsemulsion & krispig flarn
175kr

Kalixlöjrom med krispig samt syrlig potatis, picklad rödlök & dillolja
235kr

Varmrätter

Kolgrillad kossa från Granby gård penslad med svart vitlök serveras med
karamelliserad pumpacrème samt långkok i tryffelsky
315kr

Torskrygg bakad i brynt smör serveras med palsternackscrème samt citroninkokt
palsternacka i skummad vitvinsås
315kr

Svampanelloni med smak av svart curry serveras gratinerad med vesterhavssost,
stekt svamp, pumpa samt picklad silverlök
235kr

Fiskgryta på sydfranskt vis med tomat & saffran, sej, räkor samt aioli
215kr

Desserten

Myltade hjortron med varmt nougatskum & yoghurtsorbet
115kr

Chokladmousse med hallon & lavendelglass
115kr

Chokladtryffel
35kr
