

Båthuset

Säsongens fyra smaker

Kallrökt lax med
blomkålscreme, torkade
körsbär, gurka samt krispigt
bröd

Dryckestips: Båthuset Lager

Skummad vattenkrasse med
mousselin på gädda &
pilgrimsmussla smaksatt med
muskot

Dryckedtips: Rabl Riesling,
Langenlois

Bakad torskrygg med brynt
smör, morot, ingefära samt
skummad skaldjursbuljong

Dryckestips: Chateau Bianca,
Willamette Valley, Pinot Noir

Choklad och färskost med
karamelliserade pistagenötter
samt blodapelsinsorbet

Dryckestips: Coteaux du Lyon Saint
Aubin "Clos de Treize Vents"

Meny: 595kr
Dryckespaket: 405 kr

Bubbel på glas

Champagne, Delamotte Brut
145kr/glas

Vita viner

Rabl Riesling, Langenlois
100kr/glas
Vinos de Madrid, Bodega Marañones
Picarana
125kr/glas

Röda viner

Josep Grau Viticultor, Volador
100kr/glas
Château Bourdicotte, Terres Rouges
125kr/glas

(Fråga för alkoholfria alternativ)

Följ oss på sociala medier.
Facebook: Båthuset Krog & Bar
Instagram: @bathusetsigtuna

Förrätter

Kallrökt lax med blomkålscrème, torkade körsbär, gurka samt krispigt bröd
175kr

Tartar på nöt med shiitake svamp, sesamemulsion, vinägerchips & chili
175kr

Löjrom med syrlig & krispig potatis, picklad rödlök & dill
195kr

Varmrätter

Lamm serveras med pesto på tomat, paprika och pinjenötter samt rostad aubergine & vitlökskräm
285kr

Bakad torskrygg med brynt smör, morot, ingefära samt skummad skaldjursbuljong
295kr

Högrevsgräta med rökt sidfläsk, champinjoner, syltad lök & gräddfil
265kr

Rostade kastanjer med timjansbakad spetskål, bryntsmör, äpple & hasselnötter
235kr

Desserten

Havtornssorbet med varmt skum på bryntsmör & rostat havre
115kr

Choklad och färskost med karamelliserade pistagenötter samt blodapelsinsorbet
115kr

Chokladtryffel
35kr

Vid allergier kontakta personal, tack!