

Båthuset

Säsongens smaker

Anka & gulbeta

Rökt anka från Rosa Skattlådan serveras med betor & bryntsmör

Dryckespaket: 2015 Sébastien Brunet, La Folie, Vouvray, Frankrike

Pilgrismussla & vattenkrasse

Pilgrimsmousseline med skummad vattenkrasse samt blekselleri

Dryckespaket: 2018 Perdeberg, Courageous, Chenin Blanc, Sydafrika

Torsk & hummer

Bakad torskrygg med skummad hummerbuljong, pumpa och röd curry

Dryckespaket: 2015 Château Bianca, Willamette Valley, Pinot Noir, U.S.A

Choklad & aprikos

Chokladpastej med aprikoser, pecannötter och glass på brynt smör

Dryckespaket: 2014 Delheim, Edelpatz, Riesling, Sydafrika

Meny: 595kr

Dryckespaket: 455kr

Vid allergier kontakta personal, tack!

Förrätter

Tartar på biff med rökt emulsion, kapris, syrad lök samt friterad gyoza

180kr

Svensk löjrom med krispig samt syrlig potatis, picklad rödlök & dill

235kr

Varmrätter

Brynt smör bakad torskrygg med pumpa, rödcurry samt skummad hummerbuljong

315kr

Rådjur från Järinge med jordärtskocka, grillad kål, tryffel samt rödvinssky

355kr

Bakad spetskål med svensk ost, kastanjer samt grillad smörsås

235kr

Moules frites serveras med pommes och aioli

235kr

Desserter

Chokladpastej med aprikoser, pecannötter och glass på brynt smör

115kr

Chokladtryffel, glass eller sorbet

35kr

Vid allergier kontakta personal, tack!

Facebook: Båthuset Krog & Bar

Instagram: @bathusetsigtuna