

Båthuset

Säsongens smaker

Löjrom & dill

Löjrom med syrlig & krispig potatis, picklad rödlök & dill

Rekommenderad dryck: Rabl, Kamptal, Riesling, Österrike 2017

Smörbakad torskrygg & spetskål

Brynt smör bakad torskrygg serveras med grillad spetskål, fänkål & ättika samt smörsås

Rekommenderad dryck: Jean-Marc Brocard, Chablis, Frankrike 2018

Jordgubbar & lime

Lime marinerade jordgubbar med yoghurtpannacotta & saltrostade pistagenötter

Rekommenderad dryck: Domaine du Petit Métris, "Clos de Treize Vents", Loire, Frankrike 2011

Meny: 595kr

Vid allergier kontakta personal, tack!

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

Förrätter

Burrata med Vikentomater, sallad & skott
155kr

Matjessill från Norrøna med mandelpotatis, ägg & brynt smör
165kr

Tartar på nötkött från Granby gård serveras med dragon, rödlök,
sallad och krispig gyoza
175kr

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

Varmrätter

Svensk ryggbiff serveras med kantareller, grillade skärbönor,
dragonemulsion & tryffelsky
355kr

Brynt smör bakad torskrygg med grillad spetskål, fänkål & ättika samt smörsås
315kr

Grillad spetskål med rostade hasselnötter, ostronskivling, ost från Löfsta
gårdsmejeri samt smörsås
235kr

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

Caesarsallad med grillad svensk kyckling, krispigt bacon, parmesan samt
krutonger
205kr

Färsipotatis serveras till samtliga varmrätter. Pommes 45kr pp.

Dessерter

Lime marinerade jordgubbar med yoghurtpannacotta & saltrostade pistagenötter
115kr

Hallonsorbet med färskost, rostad vitchoklad & digestive
115kr

Chokladtryffel
35kr
