

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 med smak av citron & timjan samt smörsås

Rekommenderad dryck: Alain Mathias, Chablis, Frankrike 2017

Rabarber & yoghurt

Variation på rabarber serveras med saltrostade pistagenötter samt yoghurtpannacotta

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

Meny: 595kr

Vid allergier kontakta personal, tack!

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

Förrätter

Buffel Mozzarella med svenska tomater, sallad & skott
115kr

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

Carpaccio på nöt serveras med dragon, rödlök, sallad och krispig gyoza
175kr

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

Varmrätter

Svensk ryggbiff serveras med grillad grön sparris från Sigtuna,
dragonemulsion & tryffelsky
355kr

Brynt smör bakad torskrygg med grillad spetskål med smak av
citron & timjan samt smörsås
315kr

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

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

Caesarsallad med grillad gårdskyckling, krispigt bacon, parmesan samt
krutonger
205kr

(samtliga huvudrätter serveras med färsk potatis, pommes frites 45kr)

Dessertes

Variation på rabarber med saltrostade pistagenötter och yoghurt
115kr

Citronsorbet med färskost, rostad vitchoklad & digestive
115kr

Chokladtryffel
35kr
