**Båthuset**

Dryckestips

Casa Coste Piane, Prosecco

105kr/glas

Champagne, Delamotte Brut

125kr/glas

Xavier Côtes du Rhône, Rosé EKO

70kr/glas / 295kr flaska

Gin & Tonic på Hernö gin

118kr 4cl / 152kr 6cl

TO ØL, Cloud 9 Wit 33cl 4,6%

69kr

Mikkeller, Hallo Ich Bin Berliner Weisse 33cl 0,1%

45kr

Ginger Beer, Bundaberg 375ml

55kr

Säsongens smaker

Löjrom med syrlig & krispig potatis, picklad rödlök & dill

Dryckestips: Champagne, Delamotte Brut

Torskrygg bakad i brynt smör, blomkål, rostade hasselnötter serveras med tomat & skaldjursvinägrett

Dryckestips: Domaine Alain Mathias, Chablis

Rabarbersorbet med karamellskum, granola med kardemumma & kanel

Dryckestips: Moscato d'Asti

Meny: 555:-

Vinpaket: 320:-

**Vid allergier kontakta personal, tack!**

*Följa oss på sociala medier.*

*Facebook: Båthuset Krog & Bar*

*Instagram: @bathusetsigtuna*

**Vita viner**

  Terre di Kama Catarratto Pinot Grig 85:-/glas

 Rabl, Riesling, Langenlois, Kamptal 95:-/glas

 Caveau des Jacobins Chardonnay 110:-/glas

**Röda viner**

 Josep Grau Viticultor, Volador 95:-/glas

 Domaine De Majas/Tom Lubbe, Majas Rouge 100:-/glas

Domaine Alain Mathias, Tradition, Bourgogne Épineuil 145:-/glas

**Förrätter**

 Matjesill med variation av Västerbottensost, pepparrot, syrlig silverlök samt knäcke med anis & fänkål

165kr

Tartar på svenskt nötkött med dragonemulsion, syrad lök & krispig surdeg

170kr

Löjrom med syrlig & krispig potatis, picklad rödlök & dill

195kr

**Varmrätter**

Picanha på svenskt nötkött med sotad spetskål, persilja, grön sparris & grillad smörsås

285kr

Torskrygg bakad i brynt smör, blomkål, rostade hasselnötter serveras med tomat & skaldjursvinägrett 295kr

Vår hemgjorda korv på lamm från Järinge serveras med rostad fänkål, friterad purjolök, lammsky & picklade senapsfrön

255kr

Bakad samt karamelliserad blomkål serveras med blomkålsstomp, rökt smör, citrontapioca & tryffel 225kr

**Desserter**

Jordgubbssorbet med gräddfil, ängssyra & sirapsstekt kavring

105kr

 Rabarbersorbet med karamellskum, granola med kardemumma & kanel

105kr