

# Båthuset

---

## Säsongens fyra smaker

Tartar på nötkött serveras med  
rökt ägg, krispig kapris,  
rödbeta samt syltad lök

Dryckestips: Willamette Valley,  
Oregon, Chateau Bianca, Pinot Noir

Halstrad pilgrimsmussla med  
skummad samt glaserad morot  
& svartcurry

Dryckedtips: Train Station Brewery,  
WHEAT THE FCK!?

Torskrygg bakad i brynt smör  
serveras med jordärtskocka,  
bakat äpple samt skummad  
musselbuljong

Dryckestips: Vinos de Madrid,  
Bodega Marañones Picarana

Hjortron med vaniljglass,  
tonka karamell samt  
honungsflarn

Dryckestips: Coteaux du Lyon Saint  
Aubin

**Meny: 595kr**  
**Dryckespaket: 405 kr**

## Bubbel på glas

Chateau Béthanie, Crémant du Jura  
Brut  
95kr/glas  
Champagne, Delamotte Brut  
145kr/glas

## Vita viner

Rabl, Riesling, Langenlois  
100kr/glas  
Vinos de Madrid, Bodega Marañones  
Picarana  
125kr/glas  
Alain Mathias, Chablis  
145kr/glas

## Röda viner

Domaine De Majas, Majas Rouge  
100kr/glas  
Château Bourdicotte, Terres Rouges  
115kr/glas  
Willamette Valley, Oregon, Chateau  
Bianca, Pinot Noir  
145kr/glas

(Fråga för alkoholfria alternativ)

---

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

---

## Förrätter

Tartar på nötkött serveras med rökt ägg, krispig kapris, rödbeta samt syltad lök  
175 kr

Halstrad pilgrimsmussla med svartcurry glaserad morot & skum på  
grillad morot  
185 kr

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

## Varmrätter

Svensk kalv serveras med variation på lök, persiljeemulsion samt bakad  
persiljerot  
285kr

Torskrygg bakad i brynt smör serveras med jordärtskocka, bakat äpple samt  
skummad musselbuljong  
295kr

Vår hemgjorda korv på kalv från Järinge serveras med tryffelstuvad kål samt  
pepparrots picklad blomkål  
265kr

Variation på morot serveras med rökta kastanjer, friterad svartrot & pepparrot  
235kr

## Desserten

Hjortron med varmt karamellskum på tonka, vaniljglass samt honungsflarn  
115kr

Varm krämig chokladbakelse med nougat samt havtornssorbet  
115kr

Chokladtryffel  
35kr

---

**Vid allergier kontakta personal, tack!**