

Båthuset

Säsongens smaker

Snökrabba med asiatiska smaker

Plockad snökrabba med rättika, sesamemulsion, mango, chili samt skum på skaldjur

Dryckespaket

WHEAT THE FCK!?, Train Station Brewery veteöl, Knivsta, Sverige

Träkolsgrillad rotselleri med hasselnötter & ost från Lövsta

Grillad rotselleri bakad i brynt smör & timjan serveras med krispig ostronskivling, hasselnötter, äpple samt ost från Lövsta gårdsmejeri

Dryckespaket

Pierre Luneau-Papin, Melon de Bourgogne 2017, Muscadet, Frankrike

Smörbakad torskrygg med ättika samt enbär

Bakad torskrygg med crème på jordärtskocka, savoykål med rökt torsk, ättiksgelé samt smörsås med enbär

Dryckespaket

Fanny Sabre, Bourgogne Rouge, Pinot Noir 2016, Frankrike

Honung från Karolina & Victor med chaite samt rostad mandel

Skummad varm honung från Rosa Skattlådan serveras med rostad mandelmassa, stekt bröd & glass på chaite

Dryckespaket

Coteaux du Layon Saint Aubin Domaine du Petit Métris, Loire, Frankrike

Meny: 595kr

Dryckespaket: 355kr

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

Förrätter

Skummad skaldjursoppa med pilgrimsmussla & morot
175kr

Tartar på nöt med dragonemulsion, syrlig lökgelé, brödechips samt dragonsallad
175kr

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

Varmrätter

Dagens detalj på lamm från Järinge gård serveras med confiterad citron,
rotsellericrème, rostade hasselnötter samt sötsyrlig lammsky
285kr

Bakad torskrygg med crème på jordärtskocka, savoykål med rökt torsk,
ättiksgelé samt smörsås med enbär
295kr

Högrevsgräda med rökt sidfläsk, champinjoner, syltad lök & gräddfil
265kr

Grillad rotselleri bakad i brynt smör & timjan serveras med krispig
ostronskivling, hasselnötter, äpple samt ost från Löfsta gårdsmejeri
235kr

Desserten

Skummad varm honung från Rosa Skattlådan serveras med rostad mandelmassa,
stekt bröd & glass på chaite
115kr

Nyfriterad munk med vaniljglass samt citroncurd
115kr

Chokladtryffel
35kr

Vid allergier kontakta personal, tack!