

Båthuset

Säsongens fyra smaker

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

Dryckestips: Vinos de Madrid, Bodega Marañones Picarana

Skummad samt picklad pumpa mad pilgrimsmussla

Dryckedtips: Train station brewery, WHEAT THE FCK!?

Gös bakad i brynt smör serveras med jordärtskocka, äpple i skummad musselbuljong

Dryckestips: Torres Vedras, Vale da Capucha Arinto

Varma 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

Armin Huber, Hasel Grüner Veltliner
100kr/glas
Vinos de Madrid, Bodega Marañones
Picarana
125kr/glas
Alain Mathias, Chablis
145kr/glas

Röda viner

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

(Fråga för alkoholfria alternativ)

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

Förrätter

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

Halstrad anklever & rostad brioche serveras med plummon samt höstsvamp
185 kr

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

Varmrätter

KRAV-märkt kalv från Järinge gård serveras med variation på lök, persilja
samt bakad persiljerot
285kr

Gös bakad i brynt smör serveras med jordärtskocka, äpple i skummad
musselbuljong
315kr

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

Skummad pumpa med, tryffel, syrlig blomkål, rökta kastanjer friterad svartrot
& pepparrot
235kr

Desserten

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

Varm krämig chokladbakelse med nougat & havtornssorbet
115kr

Chokladtryffel
35kr

Vid allergier kontakta personal, tack!