
Säsongens smaker

Abborre & gädda

Gädda med muskot, citron & pepparrot, granrökt abborre serveras med syrad morot samt rostad hummersoppa

Dryckespaket: WHEAT THE FCK!?, Train Station Brewery, Sverige, Knivsta, Veteöl

Höstsvamp & svart curry

Svampcannelloni med smak av svart curry serveras med ostskum, stekt svamp samt picklad silverlök

Dryckespaket: 2016 Domaine de la Renardiere, Les Terrassen, Arbois, Chardonnay, Frankrike, Jura

Torskrygg & palsternacka

Torskrygg bakad i brynt smör serveras med variation av palsternacka i skummad vitvinsås

Dryckespaket: 2017 C.O.S Frappato di Vittoria, Italien, Sicilien

Hjortron & nougat

Myltade hjortron med varmt nougatskum & yoghurtsorbet

Dryckespaket: 2011 Coteaux du Lyon Saint Aubin "Clos de Treize Vents" Frankrike, Loire

Meny: 595kr

Dryckespaket: 455kr

Vid allergier kontakta personal, tack!

Förrätter

Skummad hummersoppa serveras med syrade morötter samt kräftstjärtar
170kr

Tartar på kossa från Granby gård
serveras med sallad på syltade kantareller samt enbärsemulsion & krispigt flarn
175kr

Kalixlöjrom med krispig samt syrlig potatis, picklad rödlök & dillolja
235kr

Varmrätter

Lamm från Järinge gård penslad med svart vitlök serveras med rostad
jordärtskoeka, svamp samt lammsky
315kr

Torskrygg bakad i brynt smör serveras med palsternackscrème samt citroninkokt
palsternacka i skummad vitvinsås
315kr

Svampanelloni med smak av svart curry serveras med ostskum, svamp,
jordärtskoeka samt picklad silverlök
235kr

Dessertes

Myltade hjortron med varmt nougatskum & yoghurtsorbet
115kr

Chokladmousse med hallon & vaniljglass
115kr

Chokladtryffel
35kr

Vid allergier kontakta personal, tack!

Facebook: Båthuset Krog & Bar

Instagram: @bathusetsigtuna