

Brunch

Vi rekommenderar 3-4 rätter per person. Allt serveras efter hand, mitt på bordet.

Att dela

Lokala råbiffen	155/275
Kräftskagen	175/245
Kantarelltoast	165/275
Sill på burk Tre sorter	55/burk
Gravad lax & hovmästarsås	145

Ägg & Soppa

Ägg royal Syrad grädde, sikrom, rödlök & gräslök	135
Ägg Florentine Hollandaisesås och spenat	135
Jordärtskockssoppa med chips	155

Från Köket

Siggesta hjortkorv Potatispuré, rödkål och grönpepparsås	245
Steak sandwich Flankstek, pommes och dragonmajonnäs	295
Fish and chips Curryremoulad	295
BLT kyckling Curryremoulad och pommes	225
Fiskgryta	295
Köttbullar Potatis, gräddsås och lingon	255
Höstsallad Rotfrukter, kantareller och Västerbottensost	289

För de minsta

Pannkakor Grädde och gårdssylt	110
Köttbullar Potatis, gräddsås och lingon	125
Fish and chips	125

Pommes & potatis 75

Pommes med örtsalt Sotad citronmajonnäs och gräslök	
Tryffel- och parmesanpommes Persilja och grovmalen svartpeppar	
Rostade rotfrukter Pepparotsaioli	
Kärlekspotatis Slungad i smör, dill och salt	

Fräscht vid sidan 75

Fänkål och äpple Citron, dill och rostad havre	
Syrad gurka och rädisa Kummin och crème fraîche	
Grönkålssallad Äppelvinäggrett	
Rostade betor Citronvinäggrett, mynta, chèvre och pumpakärnor	

Sött till sist

Dutch baby ur järnpannan Lingonsmör, citronvisp och brynt smör	135
Crème brûlée	125
En påse godis	55
Dagens bakverk från Siggestas Bageri	

Att dricka

Havtornsmimosa	85/135
Bloody Mary med pepparrot & dill	175
Äppelmust från Värmdö	59

Berätta om allergier eller kostönskemål. Menyn är med reservation för ändringar.