



SILJANSNÄS HOTELL

MIDSOMMARMENY



Under midsommarhelgen serverar vi en något mindre meny, bestående av bistrorätter på svenska råvaror. 24 juni återgår vi till en större meny.

Vänligen meddela oss vid eventuella allergier eller kostpreferenser, ofta kan vi anpassa rätterna därefter. Vegetariska och veganska alternativ går att få vid önskemål. Kontakta oss gärna i förväg och meddela detta.

G = gluten, L = laktos, Sf = sesam,
Ä = äggprotein Fr = Frön, N = nötter,
F = fisk, Sk = skaldjur, M = mjölkprotein
Se = senap, Su = sulfid

VARMRÄTTER



Halv / Hel

155 / 225

ÖJEBYRÖRA

(G, Sk, F, L, Ä, Se, Su)

Kräftröra, rostad brioche, regnbågsrom, syrlig frisésallad & sotad steklök.

MIDSOMMARTALLRIK

289

(G, L, Ä, Su, F)

Två sorters egeninlagd sill, färskpotatis, rödlök, gräddfil, gräslök & Västerbottensostpaj.

SCHNITZEL

285

(G, L, Ä, Su, Se)

Ölmarinerad kalvschnitzel med syrad lök, grillat kryddsmör, rödvinsky & ramlöksslungad färskpotatis.

ZUCCHINI

225

(Ä, Se, Su)

Quinoa- och zucchinibiff med grönsallad, grillad sparris, picklad rabarber, kalamansivinägrett, grillad lökmajonnäs.

CAESARSALLAD

245

(Ä, F, Se, Su, G, M)

Romansallad, Caesardressing, grillat kycklinglår, krutonger, rökta cocktailltomater, knaperstekt bacon & hyvlad parmesan.



Siljansnashotell



Siljansnashotell



SILJANSNÄS HOTELL

DESSERT



ROM & CHOKLAD 165

(varierande)

Chokladpralin & fyra centiliter Appleton Estate 12-årig mörk rom.

CRÈME BRÛLÉE 109

(Ä, L)

Crème brûlée på sotad grädde med maskrosmarinerade jordgubbar.

CHOKLADPRALIN 45

(varierande)

Varierande smaker.



Siljansnashotell



Siljansnashotell



SILJANSNÄS HOTELL

BARNMENY



PANNKAKOR 89

(G, L, Ä)

Pannkakor med sylt & grädde.

CHICKEN NUGGETS 89

(G)

Med pommes frites & ketchup.

BARNDESSERT



GLASS 59

(L, G, Ä)

Med chokladsås & strössel.



Siljansnashotell



Siljansnashotell