



SILJANSNÄS HOTELL

CHIPS & DIP

(Ä, Se, Su, F)

Potatischips med majo gjord på kryddorna från destilleringen av Stockholm Bränneris Botanical gin, regnbågsrom & gräslök.

HUMMER

(Sk, M, Sl, Su)

Krämig hummersoppa på egenkokt fond. Serveras med rökig färskost, dillolja & kalamansipicklat päron.

TUTTUL

(G, M)

Klassiskt tunnbröd från Siljansbygden, med champagnesmör, lökkompott & fläsklägg slungat i brynt smör.

CARPACCIO

(Ä, Su, Se)

Rökt och sotad biffcarpaccio med kummin-majonnäs, picklade senapsfrön, timjansgravad silverlök & krispig jordärtskocka.

LAX & PILGRIMSMUSSLA

(F, B, Ä, Se, Su, G, So)

Tartar gjord på rå pilgrimsmussla & najadlax. Serveras med majonnäs på rökta laxfenor, syltigt äpple, forellrom & krispigt gyozaskal.

OXFILÉ

(M, Su, Se)

Helstekt oxfilé, potatis- och serrano bakelse smaksatt med Don Ramon-ost, Bordelaisesås, bakad persiljerot & sotad steklök.

CHOKLAD & HAVTORN

(G, Ä, M)

Chokladbavaroise med havtornsjelly, syltade havtorn, havtornscurd, saltad brownie, bakad chokladmousse & chokladgrus.

NYÅRSMENY 2024

På nyårsafton serverar vi en avsmakningsmeny bestående av sju rätter. Middagen börjar kl 20 för samtliga gäster och pågår till ca 23:30.

Pris: 1595:- per person för boende och middag. 895:- för endast middag.

DRYCKESPAKET

För de som önskar går det bra att beställa något av våra matchande dryckespaket - en dryck till vardera rätt.

VINPAKET - 595

Uppdateras inom kort

ALKOHOLFRIKT PAKET

Uppdateras inom kort.



Allergiförkortningar:

Ä = ägg, Se = senap, F = fisk, Su = sulfid
G = gluten, M = mjölkprotein, L = laktos
Sl = selleri, So = soja, Sk = skaldjur,
B = blötdjur



Siljansnashotell



Siljansnashotell