



SILJANSNÄS HOTELL

KVÄLLENS DRINK 155

GLAS CAVA 120

Dessa menyer serveras i mellandagarna och in i januari. Se datum nedan på respektive meny. Vänligen meddela oss om eventuella allergier i samband med bokning, så anpassar vi rätterna därefter.

SERVERAS

23, 26, 30 december
samt 3, 5 januari



BOEUF BOURGUIGNON 295

(Lö, Su)
Burgundisk köttgryta, med svamp,
bacon, vin, syltlök & örter.
Serveras med potatispuré.

VEGETARISK 225 BOURGUIGNON

(Lö, Su)
På linser, rotfrukter, svamp, syltlök, vin &
örter. Serveras med potatispuré.

CRÈME BRÛLÉE 120

(L, M, Ä)
Klassisk crème brûlée.

SERVERAS

25, 28 december
samt 1, 4, 6 januari



POLLO CACCIATORE 275

(Lö, Su)
Italiensk kycklingryta med tomater,
oliver, lök, vin, kapris och svamp.
Serveras med rostad potatis och
gremolata.

VEGETARISK 235 CACCIATORE

(Lö, Su)
Italiensk quornryta med tomater, oliver,
lök, vin, kapris och svamp. Serveras med
rostad potatis och gremolata.

PANNACOTTA 120

(L, M, G, Su)
Klassisk Pannacotta.

Följande allergener har vi redogjort för i menyn:

G = Gluten, Ä = Äggprotein, S = Sojaprotein,

L = Laktos, Fr = Frön, N = Nötter, Se = Senap,

F = Fisk, Ma = Mandel, M = Mjölprotein, Su = Sulfiter, Lö=Lök



Siljansnashotell



Siljansnashotell



SILJANSNÄS HOTELL

BARNMENY



BOLOGNESE

109

(G) - (kan fås glutenfri)
Pasta med köttfärssås.
Ungdomsportion: 169:-

CHICKEN NUGGETS

89

(G)
Fem chicken nuggets med pommes.
Ungdomsportion: 149:-

PANNKAKOR

89

(Ä, G, L, M)
Amerikanska pannkakor med grädde
& sylt.
Extra pannkaka: +35:-

BARNDESSERT



GLASS

59

(L, G, Ä)
Med chokladsås & strössel.

Följande allergener har vi redogjort för i menyn:

G = Gluten, Ä = Äggprotein, S = Sojaprotein,

L = Laktos, Fr = Frön, N = Nötter, Se = Senap,

F = Fisk, Ma = Mandel, M = Mjölprotein, Su = Sulfid, Lö=Lök



Siljansnashotell



Siljansnashotell