

5-RÄTTERS 1295

DRYCKESPAKET 595
10 cl vin per rätt + bubbel kl 24.



KVÄLLENS DRINK 155

GLAS CAVA 120

SILJANSNÄS HOTELL

NYÅRSMENY 2025



Serveras 31 december 19:00

CONSOMMÉ

(Ä)

Consommé gjord på kyckling med rökt vaktelägg & oxalis.

OXFILÉ

(Su)

Helstekt oxfilé med anklever, färsk vintertryffel, potatisfondant, grönärtspuré & madeirasky.

HUMMERRAVIOLI

(Ä, G, M, L, Su)

Med en hummerbisque, champagneskum, syrad gurka & shisokrasse.

MILLE FEUILLES

(N, M, Ä, L, G)

Smördegshakelse med karamelliserad banan, hasselnötter, pralingsglass, toffeepopcorn & banantuiles.

PILGRIMSMUSSLA

(Bl, S)

Halstrad pilgrimsmussla med nashipäron, enokisvamp, krispig schalottenlök & yuzusojadressing.

Följande allergener har vi redogjort för i menyn:

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

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

F = Fisk, Ma = Mandel, M = Mjölprotein, Su = Sulfid, Ss = Sesam



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, Bl = Blötdjur

F = Fisk, Ma = Mandel, M = Mjölprotein, Su = Sulfiter, Ss = sesam



Siljansnashotell



Siljansnashotell