



KVÄLLENS DRINK 155

GLAS CAVA 120

SILJANSNÄS HOTELL

BISTROMENY



Denna meny serveras från 16-24 januari samt 19 februari till 1 mars.
Vänligen meddela oss om eventuella allergier i samband med bokning, så anpassar vi rätterna därefter.

SKAGEN HEL/HALV 165/245

(G, M, L, SK, F, Su)

Smörstekt toast, med skagenröra, pepparrot, citron, picklad rödlök och stenbitsrom.

Halv/hel portion, kan fås som förrätt.

WALLENBERGARE 265

(M, L, Su, G)

Kalvfärsbiffar serveras med potatispuré skirat smör, råörda lingon, pressgurka och ärtor.

BOLOGNESE 225

(G)

Hemlagad bolognese serveras med pasta, parmesan och örter.

CRÈME BRÛLÉE 120

(L, M, Ä)

Klassisk crème brûlée.

BOEUF BOURGUIGNON 295

(Su, M, L)

Burgundisk köttgryta, med svamp, bacon, vin, syltlök och örter.

Serveras med potatispuré.

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 = Sulfit, Lö=Lök

Med reservation för mindre ändringar i menyn.



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:-

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 = Sulfat, Lö=Lök

Med reservation för mindre ändringar i menyn.



Siljansnashotell



Siljansnashotell