

7-RÄTTERS 695

DRYCKESPAKET 495

Ett halvt glas per rätt.



GLAS CAVA

120

SILJANSNÄS HOTELL

JAPANSK AVSMAKNINGSMENY



Serveras 6 och 7 mars 18:30

TAKOYAKI

(Ä, G, Bl, Se, S, F)

Bläckfiskkroetter med bonito, vårlök, beni shoga, tenkasu, kewpie majonnäs och takoyakisås.

GYOZA

(G, S, Ss)

Degknyten med ingefära, fläskfärs, vitlök, vitkål och vårlök. Serveras med soja och sesam dipp.

OKONOMIYAKI

(F, Ä, G, S, Se, Ss)

Vitkålspannkaka med gari, kewpie majonnäs, Okonomiyaki sås. Toppad med ikura, bonito och vårlök.

KARAAGE

(Ä, G, Se, S, Ss)

Friterad kyckling med takuan, furikake och togarashimajonnäs.

TEMPURA

(S, Ss, G)

Friterade grönsaker med ponzusås.

KATSU SANDU

(Ä, G, S)

Schnitzelsandwich med strimlad vitkål, tonkatsusås och kewpie majonnäs.

DAIFUKU

(Ss)

Söt och mjuk riskaka fyllda med azukibönor.

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 = Mjölkprotein, 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 och sylt.
Extra pannkaka: +35:-

BARNDESSERT



GLASS

59

(L, G, Ä)
Med chokladsås och
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 = Sulfid, Ss = sesam



Siljansnashotell



Siljansnashotell