

5-RÄTTERS 395

DRYCKESPAKET 295
Ett halvt glas per rätt.



KVÄLLENS DRINK 155

GLAS CAVA 120

SILJANSNÄS HOTELL

MEXIKANSK FEMRÄTTERS MENY



Serveras 6 & 7 februari 18:30

ESQUITE & CHALUPA

(Ä, L, M, S, Su)

Sotad majs med fetaost, jalapenos, vårlök, majonnäs, koriander och friterad tortilla.

QUESADILLAS

(G, L, M)

Med kyckling, bönkräm och riven ost. Serveras med pico de gallo och salsa verde.

TOSTADAS CARNITAS

(Su)

Långbakad fläskkarré med guacamole, mole, jalapeño, picklad rödlök.

FROZEN MARGARITA CHEESECAKE

(M, L)

Cheesecake smaksatt med tequila, lime och flingsalt.

ENCHILADAS ROJAS

(G, L, M)

Ugnsbakade tortillas fyllda med köttfärs, vitlök, lök och chili. Serveras med salsa roja.

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

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:-

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 = Sulfid, Ss = sesam

Med reservation för mindre ändringar i menyn.



Siljansnashotell



Siljansnashotell