

5-RÄTTERS MENY 595

DRYCKESPAKET 395

Ett halvt glas vin per rätt.



KVÄLLENS DRINK 159

GLAS CAVA 120

SILJANSNÄS HOTELL

ELISE SOMMARMENY



Serveras den 24 och 25 april 18:30.

SAKANA NO KUNSEI

(F, M, L, SU)

Rökt röding, kålrabbiknyten fyllda med wasabifärskost, sotad gurka, smörad gurkbuljong, Arénkhakaviar, och oxalis.

KOROKKE

(G, M, L, SE, Ä, SU)

Japanska krocketter med västerbottenost, mozzarella, jalapeñoemulsion, vispad yuzufärskost och smörgåskrasse.

YUKHOE

(G, Ä, SE, SU, M, LÖ, F)

Koreansk oxtartar med rostat mjölkbröd, silverlök, karashi, Kewpiemajonnäs, Arénkhakaviar, nashipäron, jordärtskockschips och pepparrot.

YAKIZAKANA

(F, SU, M, L)

Smörstekt gös med apelsinbakad spetskål, grön ärtpuré, yuzu-beurre blanc, forellrom och purjolökschips.

DONATSU

(G, M, L, S, N, ST)

Krispiga munkar med bärkompott, sojakolasås, vaniljglass och saltkaramellserade hasselnötter.

Följande allergener har vi redogjort för i menyn:

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

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

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

Med reservation för mindre ändringar i menyn.



Siljansnashotell



Siljansnashotell