

JAPANSK FUSION 795

DRYCKESPAKET 395

Ett halvt glas vin per rätt.



KVÄLLENS DRINK 159

GLAS CAVA 120

SILJANSNÄS HOTELL

JAPANSK FUSION



Serveras den 29 och 30 maj 18:30.

Denna meny går tyvärr ej att anpassa utifrån allergi mot gluten, soja, sesam och vitlök eller vegetarisk/vegansk kost .

AUBERGINE

(So, Se, Su, G)

Sotad aubergine med miso, lönnsirap, olivolja, vit soja, shiso och sake.

PILGRIMSMUSSLA

(So, Se, Sk/Mo, G)

Halstrad pilgrimsmussla med nashipäron, enoki, ponzu, yuzurostade sesamfrön och krispig schalottenlök.

WAGYUTARTAR

(Se, Ä, Su, G)

Tartar på Wagyu med gravad äggula, karashisenap, färsk tryffel, Kewpiemajonnäs, shisokrasse och krispig bröd med olivolja.

TORSKKIND

(G, So, Se, Ä, Se, Su, L, M, F)

Pankofriterad torskkind med misocrème, Yuzu Kosho-remoulade och furikake.

CHOKLAD OCH SESAM

(G, Ä, L, M)

Sesamglass, choklad med puffat ris, sesamcrème, ganache och fermenterad karamellsås.

Följande allergener har vi redogjort för i menyn:

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

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