

6-RÄTTERS MENY 695

DRYCKESPAKET 445

Ett halvt glas vin per rätt.



KVÄLLENS DRINK 159

GLAS CAVA 120

SILJANSNÄS HOTELL

KOREANSK AVSMAKNINGSMENY



Serveras den 22 och 23 maj 18:30.

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

YUKHOE 육회

(Se, So, G)

Oxfiletarter med nashipäron, gochugaru, sesamolja, soja, vitlök, rostade sesamfrö och pinjenötter.

DAK-TWIGIM 닭튀김

(G, Se, So, Su)

Friterad kyckling med gochujang-dippsås och gurkkimchi.

HOE 회

(F, So, Se)

Koreansk sashimi med chogochujangsås och krispig sallad.

MIYEOK GUK 미역국

(So, Se)

Mustig buljong med tång, sesamolja, vitlök och skivad biff.

BULGOGI 불고기

(So, Se)

Marinerad entrecote med vitlök, soja, sesamolja, lök och champinjoner.

HOTTEOK 호떡

(G, N, L, Ä, M)

Söta pannkakor fyllda med farinsocker, kanel och valnötter med salt karamellglass.

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