

3-RÄTTERS 525

DRYCKESPAKET 355
Ett glas vin per rätt.



GLAS CAVA 120

SILJANSNÄS HOTELL

FREDAGSMENY



Hösten 2025 har vi öppet varje fredag och lördag.

Denna meny gäller fredagar* vecka 37-47. Lördagar erbjuder vi en annan meny. Vegetariskt alternativ till förrätt och varmrätt går att ordna vid önskemål.

*Utom vissa datum där vi har temaafton.

Vänligen meddela oss om eventuella allergier i samband med bokning, så anpassar vi rätterna därefter.

TRERÄTTERS



LAX 155

(F, Se, M, G)

Najadlaxlartar med friterad kapris, Granny Smith-äpple, gurka, dijonsenap & hembakat sirapsbröd.

OXKIND 265

(Su, M, L)

Brässerad oxkind med svampragu, tryffelpotatispuré, rårorrda lingon & krispig grönkål.

CRÈME BRÛLÉE 120

(L, Ä)

Klassisk crème brûlée smaksatt med tonkaböna.

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



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



Siljansnashotell



Siljansnashotell