

7-RÄTTERS 695

DRYCKESPAKET 495
Ett halvt glas per rätt.



GLAS CAVA 120

SILJANSNÄS HOTELL

JAPANSK AVSMAKNINGSMENY



Serveras 24 & 25 oktober 18:30.

GYOZA

(G, S, Ss)

Degknyten med ingefära, fläskfärs, vitlök, vitkål & shimeji. Serveras med soja & sesam dipp.

TAKOYAKI

(Ä, G, Bl, Se, S, F)

Friterade bläckfiskkroetter med bonito, vårlök, kewpie majonnäs & takoyakisås.

OKONOMIYAKI

(F, Ä, G, S, Se, Ss)

Vitkålspankaka med gari, kewpie majonnäs, okonomiyaki sås. Toppad med tobiko, bonito & vårlök.

KARAAGE

(Ä, G, Se, S, Ss)

Friterad kyckling med togarashi majonnäs.

KATSU SANDU

(Ä, G, S)

Schnitzelsandwich med strimlad vitkål & tonkatsusås.

YAKISOBA

(S, Ss, G)

Sobanudlar, paprika, vårlök, lök, soja & vitlök.

DAIGAKU IMO

(Ss)

Glaserad sötpotatis med rissirap, Toppad med rostade sesamfrön.

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 = Sulfit, Ss = Sesam



Siljansnashotell



Siljansnashotell



SILJANSNÄS HOTELL

BARNMENY



BOLOGNESE

109

(G) - (kan fås glutenfri)
Pasta med köttfärsås.
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



Siljansnashotell



Siljansnashotell