

7-RÄTTERS 695

DRYCKESPAKET 495

Ett halvt glas vin per rätt.



GLAS CAVA

120

SILJANSNÄS HOTELL

PREMIÄRMENY 26-27 september



Nu välkomnar vi vår nya köksmästare Kim D Kijoh till Siljansnäs Hotell!
Kim har tidigare arbetat som Executiv Chef på Yasuragi.
Vi serverar en sju-rätters avsmakningsmeny.

VELOUTE

(L, M, G, Ä)

På jordärtskocka med croissant
crumble & örtolja.

SCHALOTTENLÖK

(Ä, L, M)

Saltbakad schalottenlök med confiterad
äggula, rostad vitlökskräm & ängssyra.

TARTAR

(G)

Tartar på hjort med pepparrot, grönkål,
kantareller & enbärsgrumle.

RISOTTO

(L, Su, N, M)

Krämig risotto med Don Ramón-ost och
skogssvamp. Toppas med lingon,
mandlar & dill.

RÖDING

(F, L, M)

Sotad röding med consommé, dashi
skum, brysselkål & steklök.

HJORT

(Se, Su, S, L, M, Lö)

Hjortytterfilé med hokkaido pumpa,
marinerad & sotad shimeji, picklade
senapsfrön & portvinsås.

CHOKLAD & HAVTORN

(Ä, L, M)

Havtornssufflé med chokladsorbet.

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 = Sulfid, Lö=Lök



Siljansnashotell



Siljansnashotell