

s i g g e s t a
g å r d
VÄRMDÖ

S i g g e s t a
B R U N C H

dryckeslista

En drink före

Bloody Mary	118:-
Hendricks Gin tonic (5cl)	118:-
Siggestas Cava Drink	125:-

Vin och Bubbel

	1/2gl	1gl	1fl
Can Petit		115:-	495:-
Henri Mandois		155:-	645:-
	Vitt		
Le Bosq Blanc	60:-	105:-	445:-
La Caleche	70:-	125:-	545:-
Riesling Weingut	70:-	125:-	545:-
	Rött		
Le Bosq	60:-	105:-	445:-
Cotes du Rhone	75:-	135:-	545:-
Barolo, Nebbiolo	85:-	175:-	825:-

Öl från Värmdö Bryggeri

Sandhamn ljus lager	68:-
Grönskärs lager 50 cl	79:-
IPA Ingarö pale ale	68:-
Grönskärs lager alkoholfri	45:-
Värmdömust	38:-

Avec

Grönstedts V.S.O.P	42:-/cl
Värmdö Pommes de vie	26:-/cl
Grand Marnier	26:-/cl
Mackmyra Whisky	26:-/cl

Brunch

Pris

325:-
2-10 år 90:-
11-15 år 150:-

Från Bageniet:

Baguette
Croissant
Kavring
Knäcke
Cracker
Cruncher
Virgin Mary

Smör, ost & marmelad:
Fänskost
Marmelad
Smör
Yoghurt
Brie
Roquefont

Caesar och vänner:

Parmesan
Caesar dressing
Knutongen
Romansallad
Bönsallad spenat, & sherryvinäger
Siggestas picklade gurka
Fruktata
Bakat ägg med kavring

Eat your greens:

Selleri remoulad
Rostade betor med broccoli
Linsallad svamp och grönkål
Casserole tomat, bönor och potatis
Fänkål apelsinvinaiquette, vitlök & hasselnötter
Potatisnöra ägg, kaphis, majonnäs, citron, hasselnötter
Rostad potatis, timjan, smör, timjan.

Grillat, rökt och gravat:

Siggestas rökta lax med grillad citron
Gravlax
Siggestas chankutenier
Kahé miso, ingefära, koriander
Lammkorv
Rostad kyckling rökt paprika, honung, rosmarin och smör.