

Brunch

Pris
295-
2-10 år 90:-
11-15 år 150:-

Från Bageriet:

Baguette
Spisbröd & DelikatessKnäcke
Soltros & frö bräck
Siggestas Crunch
Solros & rågbröd

Smör, ost & marmelad:

Färskost
Portvin & apelsinmarmelad
Vaniljyoghurt
Brie
Cheddar

Something sweet:

Brownie med björnbär och
dulche de leche
Pannacotta med bärkompott &
havrecrumble
Fridas hembakta äppelpaj
med vaniljsås

Dessertbuffé serveras i
restaurangen och Loungen

PÅ MENYN

Rökt rostbiffspets av kalv på
grillat levainbröd med syrad lök samt
chili- & limeaioli 175:-

Quinoasallad med rostad morot, tomat,
rödlök, fetaost, rostade pumpakärnor &
gremolata 165:-

Rimmad lax på Siggestas Kavring,
potatisstomp, färskost & citron 175:-

Caesar och vänner:

Grana padano
Caesardressing
Krutonger
Romansallad
Siggestas picklade rödlök
Bondomelett med svamp & tomater
Rostade kycklingdrumsticks
Bakat ägg med rågcrisp
Helgens höstiga soppa

Grillat, rökt och gravat:

Siggestas rökta lax
Rimmad lax
Siggestas charkuterier
Plommonglaserat rökt rostbiffslock på kalv
Rostad potatis
Dragonmajonnäs
Chili & limeaioli

Eat your greens:

Matvetesallad eller
Quinoasallad
Kikärtssallad
Bönsallad
Rostad morot & fetaostsallad
Siggestas potatissallad
Höstgryta på säsongens grönsaker,
svamp & kokosmjölk

För alla barn:

Köttbullar (nötkött & glutenfri)
Gräddsås (laktosfri)
Kokt potatis
Pannkakor
Lingonsylt
Drottningsylt
Grädde (laktosfri)