

# S O M M A R M E N Y

## K V Ä L L

Under sommaren kommer mycket av grönsakerna på menyn från vår egen odling. Gå gärna upp förbi Orangeriet för att ta en titt!

### Förrätter

#### Matjesfilé

Kokt färskpotatis, ägg från egna höns, brynt smör,  
gräslök från köksträdgården  
145:-

#### Burrata

Vikentomater, basilika från köksträdgården, olivolja, balsamicoglaze  
145:-

#### Toast Skagen

Smörstekt levainbröd, citron, dill, löjrom  
165:-

#### Egenmald råbiff på nötkött från Säby gård

Jalapeñomajonnäs, picklad chili, rostade sesamfrön, koriander,  
rispapperkrisp, sojavinägrett  
165:-

### Till barnen

Grön risotto, sparris, parmesan  
125:-

Grillad ryggbiff, pommes frites, bearnaisesås  
155:-

Grillad röding, kokt potatis, sandefjordsås  
135:-

Köttbullar, gräddsås, rårörda lingon, potatispuré  
95:-

Med reservation för ändringar  
Vid matallergi, prata med personalen

# S O M M A R M E N Y

## K V Ä L L

Under sommaren kommer mycket av grönsakerna på menyn från vår egen odling. Gå gärna upp förbi Orangeriet för att ta en titt!

### Varmrätter

Grön risotto med gräslök från köksträdgården  
Grillad grön sparris, rädisor från egen odling, ärtskott, parmesan  
235:-

Saltbakade betor  
Rotsellerikräm, fänkålssallad, marconamandlar,  
sandefjordsås med smak av örter från köksträdgården  
235:-

Siggestas hjortytterfilé, från egna ägor  
Potatis- och västerbottenterrin, portvinssås, grillad grön sparris,  
rosmarinbakade cocktailtomater  
355:-

Siggestas hjortkorv med Västerbottensost, på gårdens eget hjortkött  
Örtpotatispuré, rårörda svarta vinbär från köksträdgården,  
svampstuvning, rostad lök  
245:-

Grillad ryggbiff med kappa  
Nattbakad hel ryggbiff, friterad färskpotatis, lökmarmelad, syrad rödlök,  
rostad vitlöksemulsion, rödvinssås  
325:-

Grillad röding med citron- och fänkålsrub  
Dillkokt färskpotatis, picklade grönsaker från egen odling,  
sandefjordsås med smak av örter från köksträdgården  
305:-

Med reservation för ändringar  
Vid matallergi, prata med personalen

# S O M M A R M E N Y

## K V Ä L L

Under sommaren kommer mycket av grönsakerna på menyn från vår egen odling. Gå gärna upp förbi Orangeriet för att ta en titt!

### Desserter

Siggestas "tiramisu"

Svenska jordgubbar, flaggpunsch, mascarponekräm, savoiardikex, kaffe  
95:-

Chokladfondant

Hallonsorbet  
95:-

Crème brûlée

Bourbonvanilj  
95:-

Pannkakor

Vispad grädde, hemkockt sylt  
75:-

Siggestas chokladtryffel

Vit choklad, svarta vinbär från köksträdgården  
35:-

Med reservation för ändringar  
Vid matallergi, prata med personalen

**siggesta**  
**gård**

VÄRMDÖ