

# S O M M A R M E N Y

## L U N C H

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

### Varmrätter

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

Egenmald råbiff på kött från Säby gård  
Jalapeñomajonnäs, picklad chili, sesamfrön, koriander, sojavinäggrett, rispapperkrisp, pommes frites  
245:-

Gravad lax  
Potatissallad med fänkål och rädisor från egen odling, citron, hovmästarsås  
235:-

Toast Skagen  
Smörstekt levainbröd, sallad, citron, dill, löjrom  
245:-

Caesarsallad  
Kycklinglårfilé, bacon, caesardressing, romansallad, krutonger, parmesan  
225:-

Trädgårdssallad  
Gotlandslinser, fina grönsaker från egen odling, fetaost, dragonvinäggrett  
215:-

Pasta pesto  
Pasta rigatoni, basilika från köksträdgården, pinjenötter, olivolja, parmesan  
225:-

### Snacks

Marconamandlar 55:-  
Oliver 55:-

### Till barnen

Krämig kycklingpasta  
Pasta rigatoni, parmesan  
125:-

Siggestas egentillverkade hjortkorv  
Potatispuré, rostad lök  
125:-

Köttbullar  
Gräddsås, rårörda lingon, potatispuré  
95:-

### Desserter

Rabarberpaj  
Rabarber från egen odling, smuldeg, vaniljglass  
75:-

Brownie  
Rårörda svarta vinbär från köksträdgården, grädde  
75:-

Pannkakor  
Vispad grädde, hemkockt sylt  
75:-

Med reservation för ändringar.  
Vid matallergi, prata med personalen.

**siggesta**  
**gård**

VÄRMDÖ