

## VINER PÅ GLAS

Bubbel	
NV Billcart-Salmon Brut Reserve Champagne	175:-
NV Cava Faustino Rioja	120:-

Vitt	
2018 Merf Chardonnay Columbia Valley (USA)	155:-
2022 Vignes d'oc Blanc Languedoc-Roussillon (Frankrike)	115:-
2021 Trovati Bianco Sicilien (Italien)	125:-
2023 Penfolds Koonunga Hill - Autumn Riesling (Australien)	125:-
2023 Laurent Miquel Chardonnay/Viognier (Frankrike)	130:-

Rose	
Maso di Mezzo Pinot Grigio Dolomiterna (Italien)	125:-

Rött	
2022 Trovati Rosso Sicilien (Italien)	120:-
2022 Mezzacorona - Stemmari Pinot Noir (Italien)	135:-
2021 Brancaia Tre Magnum Toscana (Italien)	145:-
2022 Vignes d'oc Rouge, Languedoc - Roussillon (Frankrike)	115:-
2022 Laurent Miquel Cabernet/Syrah (Frankrike)	125:-

*Ofta har vi fler viner öppna så tveka inte att fråga oss*

Öl / Alkoholfritt	
Bryggmästaren bästa pils 40cl	77:-
Zlatopramen 40 cl	81:-
Oppigårds New Swedish IPA 33cl	80:-
Nya Caregie Bryggeriet Jack IPA 33cl	80:-
Guinness 33 cl	80:-
Alkoholfri öl 33cl	49:-
Läsk	38:-
Richard Juhlin blanc de blancs	75:-
Kiviks Årets Skörd äppelmust	65:-
San Pellegrino 50 cl	75:-

BLÅ  
*Farbror Blå*

SIGTUNA

## S N A C K S

Ost & Chark	145:-/person
Marcona Mandlar	78:-
Manzanilla Oliver	60:-

Serveras endast Fredagar & Lördagar

Farbror Blå's ostron med rökt grädde, avrenkacaviar samt gräslöksolja  
42:-/st eller 3 st för 110:-

Hemgjorda chips med avrenka caviar, smetana  
125:-



## F Ö R R Ä T T E R

Arancini fritters med karljohansvamp, nyriven tryffel & parmesan	165:-
Eldad Rödbetstartar med dragon, krispig jordärtsskocka & dragonvinäggrett	150:-
Kantarelltoast med riven parmesan på Farbror Blå's nystekta focaccia	165:-
Carpaccio på hälleflundra med syrlig gurka, dill & jalapeno	175:-
Friterad raggmunk med 30 gram lörrom från Bottenviken, serveras med smetana & syrad lök	230:-
Råbiff skuren på svenskt sotat innanlår, vildpeppar, dragonmajonnäs, picklad kålrabbi & syrlig sallad	175:-

## V A R M R Ä T T E R

Farbror Blå's egna gnocchi med säsongens stekta svamp, spenat, rostade tomater, salvia samt brynt smör	225:-
Torsk med handskalade räkor, pepparrot, brynt smör, serveras med dillslungad potatis	305:-
Torsk med havskräftsås syrligt äpple, kålrabbi & eldad havskräftstjärt serveras med dillslungad potatis	335:-
Het fiskgryta med handskalade räkor, stekt bröd & aioli	245:-
300+ gram Schnitzel på ben från duroc gris serveras med parmesan & örtsmör, friterad kulpotatis med parmesan	265:-
Biff Rydberg - stekt tärnad potatis, karamelliserad lök, 180 gram stekt oxfile serveras med äggula och senapsgrädde	275:-
Pepparstek på 180 gram Oxfile serveras med svartrot, potatiskroketter & pepparsås	335:-

## D E S S E R T

Friterad glass med marcona mandel & hemgjord chokladsås	105:-
Bakad och grillad ananas med kokoskum, peppar & chili samt ananassorbet från Sigtuna gelato	95:-
Friterad Brieost med rårörda hjortron	105:-
Chokladtryffel	45:-

## B A R N M E N Y

Majas köttbullar med gräddsås, potatispuré, picklad gurka & rårörda lingon	125:-
100 gram Oxfile med pommes frites serveras med ört & parmesansmör/rödvinsås/aioli	195:-
Pannkakor med sylt & grädde	95:-