

# VALVET

bistro & café

## Snacks!

**Vitlöksbröd 40:-**  
Nyvispat smör, vitlök & persilja.  
Fresh butter, garlic & parsley.

**Marinerade Oliver 45:-**  
Vitlök, rosmarin & citron.  
Garlic, rosemary & lemon.

**Pommes frites 60:-**  
Parmesan, vitlök, örter & dipp.  
Parmesan, garlic, herbs & dip.

I hjärtat av Sigtuna, närmare bestämt på Stora Gatan 40 C hittar ni Bistro & Café Valvet. Vi är en modern bar och restaurang där smaker från hela världen möter tidlösa bistrorätter med både klassisk och morden twist. Vi erbjuder dig som gäst flera olika sätt att mötas över god mat och dryck så som varma luncher och hemgjorda bakverk och Sigtunas största salladsbar.

## FÖRRÄTTER

**Gambas 149:-**  
Vitlök & chilifrästa gambasräkor, serveras med citronkräm & grillat bröd.  
Garlic & chili fried gambas, served with lemon cream & grilled bread.  
Vin / Wine: Jacob's Creek Le Petit Rosé, Australien.

**Bruschetta 149:-**  
Grillad levainbröd med stracciatella di buffala, söta romaticotomater, hyvlat schalottenlök & balsamicocaviar.  
Grilled levain bread with stracciatella di buffala, sweet romantic tomatoes, grated shallots & balsamic caviar.  
Vin / Wine: Il Fortino Sangiovese, Toscana, Italien.

**Carpaccio 169:-**  
Tunt skivad oxfilé, rucicola, tryffelvinägrett, parmesanchips, rostade pinjenötter & lökmajonnäs.  
Thinly sliced beef fillet, arugula, truffle vinaigrette, parmesan chips, roasted pine nuts & onion mayonnaise.  
Vin / Wine: Tabali Pinot Noir, Lillimari Chile.

**Croquetas 129:-**  
Prosciutto & Västerbottenost fyllda croquetas bäddad på citron smetana.  
Prosciutto & Västerbotten cheese filled croquetas laid on lemon sour cream.  
Vin / Wine: Jacob's Creek Reserve Chardonnay, Australien.

## VARMRÄTTER & BISTROKLASSIKER

**Entrecôte 329:-**  
Marmorerings grad 4 från Dalsjöfors. Serveras med bearnaisesås, haricots verts & pommes frites.  
Entrecôte; Marble grade 4 from Dalsjöfors. Searvd with bearnaise sauce, green beans & french fries.  
Vin / Wine: GEMMA Barolo, Piemonte, Italien.

**Halstrad Torskrygg 289:-**  
Handskalade räkor, matjessill, ägg, dill, riven pepparrot, brynt smör & kavringskrutonger. Serveras med smör och dillslungad potatis.  
Hand-peeled prawns, herring, egg, dill, grated horseradish, browned butter & breading croutons. Served with butter and dill-tossed potatoes.  
Vin / Wine: Stoneleigh Riesling, Marlborough, Nya Zeeland.

**Fisk & Skaldjursgryta 209:-**  
Bouillabaisse, rotfrukter, lax, torsk, rödråka, bläckfisk och musslor. Serveras med saffransaioli.  
Bouillabaisse, root vegetables, salmon, cod, red shrimp, squid and mussels. Served with saffron aioli.  
Vin / Wine: Jacob's Creek Reserve Chardonnay, Australien.

**Wallenbergare 239:-**  
Finnmald ljus kalvrostbiff som serveras med våra egna lingon, små ärtor, brynt smör & potatispuré.  
Finely ground light veal roast beef served with our own lingonberries, small peas, browned butter & mashed potatoes.  
Vin / Wine: Tabali Pinot Noir, Lillimari Chile.

**The New York Strip Burger 189:-**  
Nymald angus beef, cheddarost, karamelliserad lök & vår original dressing, serveras med pommes.  
Fresh ground angus beef, cheddar cheese, caramelized onion & our original dressing, served with french fries.  
Vin / Wine: Kenwood Zinfandel, Kalifornien, USA.

**Halloumburgare 179:-**  
Stekt Halloumi, tomat, krispsallad, lök, jalapeño & vår original dressing, serveras med pommes.  
Fried Halloumi, tomat, crisp sallad, onions, jalapeño & our original dressing, served with french fries.  
Vin / Wine: Le Petit Rosé, Australien.

**Handtrillade Köttbullar 189:-**  
Serveras med potatispuré, gräddsås, lingon & vår egenengjorda pressgurka.  
Hand-rolled meatballs, served with potato puree, cream sauce, lingonberries & our pickled cucumber.  
Vin / Wine: Château de Trignon, Rhône, Frankrike.

**Croque Monsieur 149:-**  
Smörstekt bröd, rökt skinka & ostkräm med emmentaler, parmesan, dijonsenap & ägg, serveras med pommes & vår original dressing.  
Butter-fried bread, smoked ham + cheese cream with emmentaler, Parmesan, dijon mustard & eggs, served with french fries & our original dressing.  
Vin / Wine: Jacob's Creek Reserve Chardonnay, Australien.

## PASTA

**Pappardelle 209:-**  
Ragu Bianco på kalv, vitt vin, säsongsvamp & hyvlad färsk tryffel.  
Ragu Bianco on veal, white wine, seasonal mushrooms & grated fresh truffle.  
Vin / Wine: GEMMA Barolo, Piemonte, Italien.

**Spaghetti Allo Scoglio 198:-**  
Spaghetti med vitlöksdoftande skaldjur, söta tomater, vitt vin & persilja.  
Spaghetti with garlic-scented seafood, sweet tomatoes, white wine & parsley.  
Vin / Wine: Stoneleigh Riesling, Marlborough, Nya Zeeland.

**Tortelloni 209:-**  
Fyllda med ricottaost, spenat, karljohanssvamp, frästa i en smörig citron & tryffelsås.  
Filled with ricotta cheese, spinach, porcini mushrooms, fried in a buttery lemon & truffle sauce.  
Vin / Wine: Il Fortino, Sangiovese, Toscana, Italien.

**Valvets Lasagne 179:-**  
Hemgjord lasagne på köttfärs, tomatsås och bechamel.  
Homemade lasagne on minced meat, tomato sauce and bechamel.  
Vin / Wine: Il Fortino, Sangiovese, Toscana, Italien.

## FRÅN TRÄDGÅRDEN

**Klassisk Caesarsallad 179:-**  
Romansallad, grillad kyckling, knaprig bacon, rostade krutonger & hyvlad lagrad ost.  
Romaine salad, grilled chicken, crunchy bacon, roasted croutons & aged cheese.  
Vin / Wine: Le Petit Rosé, Australien.

**Chèvresallad 189:-**  
Babyspenat, fikon, rödbetor & gratinerad chèvreost toppad med rostade valnötter & honungsvinägrett.  
Baby spinach, figs, beets & au gratin chèvre cheese topped with roasted walnuts & honey vinaigrette.  
Vin / Wine: Les Deux Pins, Sauvignon Blanc, Frankrike.

**Friterade Vego Biffar 179:-**  
Tomat & örtbulgur, fransk tomat & löksallad & vinägrett.  
Deep-fried vego patties with tomato & herb bulgur, french tomato- & onion salad & vinaigrette.  
Vin / Wine: Le Petit Rosé, Australien.

## DESSERT, KAFFE & TE

**Bakad Choklad med Chokladsmulor 129:-**  
Kanderade hasselnötter, hasselnötsglass & citrongest.  
Candied hazelnuts, hazelnut ice cream & lemon zest.  
Vin / Wine: Recioto Soave.

**Crème Brûlée 109:-**  
Serveras med hallon & blåbär.  
Served with raspberries & blueberries.  
Vin / Wine: Recioto Soave.

|                     |             |                 |             |
|---------------------|-------------|-----------------|-------------|
| <b>Kaffe/Coffee</b> | <b>35:-</b> | <b>Te/Tea</b>   | <b>35:-</b> |
| <b>Cappuccino</b>   | <b>42:-</b> | <b>Espresso</b> | <b>32:-</b> |

## BARN MENY

**Lasange 98:-**  
Lasagne, köttfärssås & bechamel.

**Pannkaka 98:-**  
Grädde och skogsbärssylt.

**Sallad 98:-**  
Sallad, tomat & gurka som grund.  
Sedan får man välja 3 olika ingredienser från salladsbaren, samt en dressing.

**Köttbullar 98:-**  
Potatispuré, grädddås & rårörda lingon.

**Carbonara 98:-**  
Pasta, bacon, lök & krämig gräddsås.

← *Våra drycker hittar du på andra sidan!* →

Om du har några allergier, meddela personalen innan du beställer.

# VALVIET

bistro & café

## Vårat dryckessortiment!

Behöver du hjälp med att hitta rätt vin?  
Fråga oss så hjälper vi dig.

### Plat Du Jour 139:-

Vi serverar dagens lunch, helgfria vardagar mellan kl. 11:00 - 14:00

#### VIN - WINE

##### PROSECCO

**Le Arche Prosecco, Italien (Piccolo) 89:- | 385:-**  
Torr, med mycket fruktighet i smaken, pigga bubblor.

##### ROSÉ

**Les Deux Pins Merlot Rosé 98:- | 419:-**  
Torr, ljus laxrosa med toner av hallon och mörka körsbär.

##### SÖTT VIN - SWEET WINE

**Silvano Piacentini Recioto Di Soave, Italien (Glas) 98:-**  
Sött, elegant vin som passar till salta ostar och söta desserter. "Gino"

##### RÖTT - RED

**Les Deux Pins Cabernet Sauvignon, Vin de France, Frankrike 98:- | 419:-**  
Medelfyllig med doft av svarta vinbär och örter.

**Il Fortino Sangiovese di Toscana, Italien 119:- | 459:-**  
Torr, med stor doft av körsbär mörka bär.

**Château du Trignon Rhône Rouge, Rhône, Frankrike 125:- | 489:-**  
Torr, kryddig med stor doft av mörk frukt och skogsbär. Lång eftersmak.

**Kenwood Zinfandel Discoveries, Sonoma County, USA 129:- | 498:-**  
Mycket fruktig med doft av hallon och blåbär, eleganta fatkaraktärer.

**Gemma Barolo, Piemonte, Italien (Flaska) 1129:-**  
Kraftfull och kolplex, med lång elegant eftersmak.

**Tabali Pinot Noir, Liimari Valley, Chile 149:- | 589:-**  
Torr, fruktig med stor doft av hallon och skogsbär.

##### VITT - WHITE

**Les Deux Pins Sauvignon Blanc, Frankrike 98:- | 419:-**  
Torr, frisk med stor doft av flader och lime.

**Stoneleigh Riesling, Marlborough, Nya Zeeland 109:- | 429:-**  
Torr med stor fruktighet i doft och smak.

**Jacobs Creek Reserve Chardonnay, Adelaide Hills, Australien 125:- | 489:-**  
Torr och ganska fylligt med toner av tropisk frukt och rostade fat i eftersmaken.

**Chablis A.O.C Chardonnay, Chablis, Frankrike 159:- | 629:-**  
Torr, frisk med lime och gröna äpplen- lång mineralitet i eftersmaken. Elegant.

#### AVEC

**GRÖNSTEDS, Cognac/cl 25:-**

**BLACK LABEL, Whiskey/cl 25:-**

**ZACAPA, Rom/cl 32:-**

**BAILEYS, Irish Cream/cl 25:-**

#### ÖL - BEER

##### FATÖL - DRAFT BEER

**ERIKSBERG - LAGER, 40 cl | 78:-**  
**ANGELO PORETTI - LAGER, 40 cl | 75:-**  
**CARNEGIE 100W - IPA, 33 cl | 78:-**

##### ÖL PÅ FLASKA - BEER BY THE BOTTLE

**SIGTUNA ORGANIC ALE, 33 cl | 85:-**  
**GRIMBERGER, 33 cl | 85:-**  
**CORONA, 33 cl | 65:-**  
**STAROPRAMEN, 50 cl | 85:-**  
**BROOKLYN LAGER, 33 cl | 72:-**  
**BROOKLYN INDIAN PALE ALE, 33 cl | 85:-**  
**CARLSBERG HOF, 33 cl | 65:-**  
**1664 BLANC, 33 cl | 75:-**  
**ERIKSBERG ALKOHOLFRI, 33 cl | 58:-**

#### CIDER

Fråga din servitör/servitris om veckans cider, 33 cl | 69:-

#### DRINKAR

**BELLINI 119:-**  
Prosecco & persikapuré.

**MIMOSA 119:-**  
Prosecco & apelsinjuice.

**MOJITO 149:-**  
Havana club, mynta, lime & soda.

**ESPRESSO MARTINI 129:-**  
Vanilj vodka, kahlua & espresso.

**APEROL SPRITS 149:-**  
Prosecco, aperol, soda & lime.

**GIN & TONIC 135:-**  
Hendricks gin, London essens tonic,  
nymald svartpeppar & hyvlad gurka.

**HUGO 129:-**  
St. Germain fläderlikör, prosecco, mynta & soda.

**IRISH COFFEE 119:-**  
Jameson whiskey, kaffe, sockerlag & nyvispad grädde.

“Vi sätter stor stolthet i vår färska pasta som dagligen uppskattas väl av våra kära gäster. Vår meny har tagit inspiration från de svenska, italienska och franska köken med dess pulserande ljusa och frächa smaker och aromer.”



Är du hungrig? Kolla på andra sidan!

