



## KOPPARKITTELN

SIGTUNA

Kopparkitteln är en familjeägd restaurang i hjärtat av Sveriges äldsta stad. Med ledord som kvalitet, gästfrihet och tradition erbjuder vi våra gäster en mat- och dryckesupplevelse i en fusion av svensk gastronomi och klassisk kokkonst från medelhavet. Vårt främsta mål är att göra våra gäster tillfredsställda i måltidens alla aspekter. Den vackra utsikten över Mälaren och vår personliga service gör Kopparkitteln till ett självklart val att besöka under en dagsutflykt till Sigtuna.

Välkommen till Kopparkitteln i Sigtuna!

---

### Historia

*Namnet Kopparkitteln kommer från den gamla kvartersföreningen som kallades Koppardosan. Allt började med rådmannen Carl-Gustav Björkman som byggde ett stort tvåvåningshus för att inrätta en handelsbod. Fastigheten köptes senare upp och i lokalerna inrättades ett apotek. På grund av dålig lönsamhet i landets dåtida småstadsapotek (Sigtuna hade vid denna tidpunkt endast 300 invånare) upprättades en s.k. stadskällare, d.v.s. stadens förnämsta krogrörelse. I mitten av 1800-talet flyttades apoteket, medan stadskällaren blev kvar med Arvid Granström som ny källarmästare. 1910 köptes gården av fil.dr. Olof Palme d.ä., vår gamle stadsministers farbror. Olof Palme d.ä. stupade i finska vinterkriget, och änkan Palme bebodde fastigheten med sina fem barn. Efter familjen Palmes utflyttning inrättades ett konditoriet. 1939 brann hela fastigheten ner i en anlagd mordbrand. Anstiftaren, direktör Schwieler, var arrendator av konditoriet och fick, tillsammans med sin maka, ett långt fängelsestraff.*

*Fastigheten renoverades och konditoriet fortsatte drivas med ny ledning vilket drevs i fastigheten fram till 1970-talet, och sägs ha varit vår nuvarande konung H.K.M. Carl-Gustav Bernadottes favorittillhåll under tiden på Humanistiska Läroverket i Sigtuna. Sedan 40 år har restaurang bedrivits i lokalen. De nuvarande ägarna, familjen Akrapp, tog över verksamheten 1991.*

---

Bara något litet?	Toast Skagen	99 kr
Något större?	Biff Mediteran inkl. glas husets röda	249 kr
Störst?	Tre rätter à la Kopparkitteln	409 kr

## Förrätter

### **Tomatsallad**

*Skivade tomater serveras med rödlöksringar, husets vinegrette samt smör och rostat bröd ..... 79 kr*

### **Toast Skagen**

*Klassisk Skagen-toast toppad med röd kaviar ..... 99 kr*

## Kött

### **Källarmästarttoast**

*Oxfilemedaljong på toast med bearnaise, rödvinsky och pommes frites..... 159 kr*

### **Biff Mediteran**

*Hemlagad färsbiff med ajvar relish, gräslökscreme, rödlök och rödvinsky. Serveras med pommes chateau och vitlöksbröd ..... 189 kr*

### **Kycklingfilé**

*Serveras med smörslungade grönsaker, pepe agrodolce och pommes chateau..... 219 kr*

### **Fläskfilémedaljonger med gorgonzolasås**

*Serveras med pommes chateau, provençalsk tomat och paprikaringar ..... 229 kr*

### **Filet Mignon**

*Oxfilemedaljong med tryffelsås och fläskfilemedaljong med husets bearnaisesås. Serveras med stekt grönsparis och pommes frites ..... 249 kr*

### **Nick's Pepparstek**

*Chateaubriand med Nick's hemliga pepparsås toppad med provençalsk tomat och baconlindad haricot verts ..... 299 kr*

### Tre rätter à la Kopparkitteln

Utan vinpaket 409 kr

Med vinpaket 629 kr

*Förrätt:* Toast Skagen

*Vin:* Domaine des Noelles Sur Lie Sévre-et-Maine

*Huvudrätt:* Filet Mignon alt. Gösfilé

*Vin:* Trapiche Oak Cask Malbec, Argentina alt. Cono Sur Chardonnay, Chile

*Dessert:* Husets chokladtårta

*Vin:* Vecchioflorio Marsala, Italien

*Vitlöksbröd 39 kr ° Grönsallad 39 kr*

**Tvårätters-paket                      299 kr**

*Förrätt:*            Toast Skagen

*Huvudrätter:*    Fläskfilémedaljonger med smörstekta champinjoner, husets bearnaisesås och rödvinsky. Serveras med pommes frites.

**Fisk**

**Kopparkittelns Gösfilé**

*Gösfilé med smörslungade tomater, champinjoner och timjan.*

*Serveras med dillshungad färskpotatis ..... 249 kr*

**Vegetariskt**

**Vegetarisk planka**

*Gratinerade grönsaker på planka och duchesse toppad med vällagrad*

*parmegianno..... 169 kr*

**Grekisk bondsallad**

*Krispig sallad med tomat, gurka, fårost och paprika toppad med rödlöksringar, kalamataoliver och husets vinegrette.*

*Serveras med rostad bröd och smör ..... Liten 89 kr / Stor 179 kr*

**Desserten**

**Hallonsorbet**

*Hallonsorbet med halloncoulis, färska hallon och mynta ..... 49 kr*

**Tryffel**

*Hemgjord chokladtryffel, varierar veckovis..... 29 kr /st*

**Husets chokladtårta**

*Vår hemlagade chokladtårta med vaniljglass, vispad grädde och färska*

*jordgubbar..... 89 kr*

**Kaffe..... 30 kr**

**Té..... 30 kr**

**Macchiato..... 35 kr**

Rött vin      Husets vin ° Rött, Vitt & Rosé ° 75 kr / glas      Glas / Flaska

**Suri d'Asti DOCG Piemonte, Italien**

*Druva: Barbera* ..... 399 kr

**Plan B! Frankland River, Västra Australien**

*Druva: Shiraz* ..... 445 kr

**Máximo Vino de Ia Tierra de Castilla, Kastilien-León, Spanien**

*Druva: Temperanillo*..... 79 kr / 299 kr

**Trapiche Oak Cask Mendoza, Argentina**

*Druva: Malbec* ..... 89kr / 329 kr

**Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Veneto, Italien**

*Druva: Corvina 70%, Rondinella 30%*..... 449 kr

**Conte Matarocce (EKO) Sicilien, Italien**

*Druva: Nero d'Avola*..... 299 kr

Vitt vin

**Notre Dame de Couisgnac Côte du Rhône Blanc Eko**

*Druva: Grenache blanc 45%, Clairette 30%, Marsanne 25%*..... 399 kr

**Avelada VR Minho, Portugal**

*Druva: Alvarinho*..... 319 kr

**Chateau Grand Montet Blanc AOP Bordeaux, Frankrike**

*Druva: Sauvignon Blanc 60%, Sémillon 40%*..... 325 kr

**Tahbilk the Tower Nagambie Lakes Victoria, Australien**

*Druva: Chardonnay*..... 349 kr

**Cono Sur Single Vineyard, Södra Chile**

*Druva: Chardonnay*..... 99 kr / 399 kr

**Roero DOCG Piemonte, Italien**

*Druva: Arnais*..... 85kr / 319 kr

Mousserande

Cava 20 cl..... 89 kr

Prosecco ..... 99 kr / 429 kr

Champagne ..... 899 kr

Dessertvin

Vecchioflorio Marsala..... 75kr

Pedro Ximenez Sherry ..... 75 kr

Vintry's Fine Madeira ..... 75kr

## Fatöl 0,4 L

Melleruds Utmärkta Pilsner....	59 kr
Mariestad Continental.....	55 kr
Sleepy Bulldog Pale Ale .....	59 kr
Gästfat (Fråga oss!) .....	65 kr

## Öl flaska

Mariestad Export 50 cl.....	65 kr
Sigtuna Organic Ale 33cl .....	65 kr
Wisby Stout 33cl.....	59 kr
Wisby Weisse 50cl .....	65 kr
Shogun JIPA 33cl.....	59 kr
Duvel 33cl.....	69 kr
Grängesbergs Pilsner.....	59 kr
Anchor Steam Ale 35,5 cl.....	65 kr
Krusovice Imperial Lager 33cl.....	59 kr
M & B Santiago Abbey Ale 50 cl.....	75 kr
Newcastle Brown Ale 33cl .....	59 kr
Paulaner Müncher Hell 50cl .....	65 kr
Affligem Blond 30 cl.....	59 kr
Affligem Dubbel 30 cl .....	65 kr
Birra Moretti Lager 66 cl.....	79 kr
Murphy Irish Red Ale.....	59 kr
Heineken.....	59 kr

## Cider

Kiviks Astrakan Fläder .....	65 kr
Briska Granatäpple .....	59 kr
Briska Rosé.....	59 kr
Briska Golden.....	59 kr
Briska Päron.....	59 kr

## Alkoholfritt

Coca-Cola/Fanta/Sprite .....	30 kr
Mariestad Non-Alc .....	35 kr

## Whisky

Kilbeggan Blended .....	15 kr / cl
Macallan 12yo .....	25 kr / cl
Famous Grouse .....	15 kr / cl
Laphroaig 10yo .....	22 kr / cl
Jim Beam Bourbon.....	15 kr / cl
Highland Park 12yo.....	22 kr / cl

## Calvados

Daron Fine Calvados.....	15 kr / cl
Daron XO.....	22 kr / cl
Chateau de Breuil VSOP.....	15 kr / cl
Chateau de Breuil 15yo.....	22kr / cl
Chateau de Breuil Chocolate....	25kr/cl

## Cognac & Armagnac

Pierre Fernand.....	20kr / cl
Janneau Grand Armagnac.....	24 kr / cl
Grönstedt Monopole.....	18kr / cl
Courvoisier.....	24kr / cl

***Denna dryckeslista utgör grunden i vårt barsortiment. Vi varierar oss i olika sorter veckovis, fråga gärna vår hovmästare eller våra medarbetare för att se vad vi har inne idag!***