**C-3P0:Users:Robban:Desktop:KOPPARKITTELN:VEKTORKopparkittelnLogga_CMYK.eps**

**Kopparkitteln är den anrika krogen 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 konditori. 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, Nick och Katti, tog över verksamheten 1991.***

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Bara något litet? Toast Skagen inkl. ett glas prosecco 219 kr**

**Något större? Biff Mediteran inkl. glas husets röda 279 kr**

**Störst? Tre rätter à la Kopparkitteln 439 kr**

Förrätter

**Toast Skagen**

*Klassisk Skagen-toast toppad med löjrom ……………………..……………………………* 119 kr

**Gravad lax**

*Serveras med vår hovmästarsås samt rostat bröd ……………………………….…………* 129 kr

Kött

**Biff Mediteran**

*Hemlagad färsbiff med ajvar relish, gräslökscréme, rödlök och rödvinsky.*

*Serveras med pommes chateau, vitlöksbröd och fefferoni ……………………………...* 199 kr

**Kycklingfilé**

*Serveras med smörslungade grönsaker, pepe agrodolce, pommes chateau och provencalsk tomat …………………...…………………………………………………………………* 239 kr

**Filet Mignon**

*Oxfilémedaljong med tryffelsås och fläskfilémedaljong med husets bearnaisesås. Serveras med stekt grönsparris och pommes frites ………………………………..……….* 279 kr

**Pepparstek**

*Chateaubriand med Nick’s hemliga pepparsås toppad med provencalsk tomat, baconlindad haricot verts och pommes chateau ………………………………..…………..* 339 kr

**Tre rätter à la Kopparkitteln**

**Utan vinpaket 439 kr Med vinpaket 659 kr**

*Förrätt:* Toast Skagen

*Vin:* Pergolino Veneto Bianco Garganega, Italien

*Huvudrätt:* Filet Mignon *alt.* Gösfilé

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

*Dessert:* Chokladtryffel

*Vin:*  Vecchioflorio Marsala, Italien

***Vitlöksbröd 39 kr ° Grönsallad 39 kr ° Smörslungade grönsaker 49 kr***

**Tvårätters-paket**

***Förrätt***

Toast Skagen

***Huvudrätt***

Fläskfilémedaljonger med smörstekta champinjoner, husets bearnaisesås och

rödvinssky. Serveras med pommes frites.

**349 kr**

Fisk

**Kopparkittelns Gösfilé**

*Gösfilé med smörslungade tomater, champinjoner och timjan.*

*Serveras med kokt färskpotatis ……………….……………………………………………….* 279 kr

Vegetariskt

**Vegetarisk tallrik**

*Smörslungade grönsaker toppad med vällagrad parmegianno, provencalsk tomat och grönsparris. Serveras med pommes chateau ………………………………………………* 189 kr

**Grekisk bondsallad**

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

*Serveras med rostat bröd och smör .………………………………….............................* 189 kr

Desserter

**Hallonsorbet**

*Hallonsorbet med halloncoulis, färska hallon och mynta ……….……………………..* 59 kr

**Tryffel**

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

***Barnmeny – 99 kr***

***Grillad korv med valfri sås och pommes frites***

***Fläskfilé med pommes frites och bearnaissås***

***Inkl. måltidsdryck***

Rött vin **Husets vin ° Rött, Vitt & Rosé ° 89 kr / 349 kr**  *Glas / Flaska*

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

*Druva: Barbera* …………………………………………………………………..……………..... 439 kr

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

*Druva: Shiraz ……………………………………………………………………………………….* 499 kr

**Máximo Vino de Ia Tierra de Castillia, Kastillien-León, Spanien**

*Druva: Temperanillo…………..* .................................................................... 89 kr / 349 kr

**Trapiche Oak Cask Mendoza, Argentina**

*Druva: Malbec ……………………………………………………………………………….* 105kr / 399 kr

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

*Druva: Corvina 70%, Rondinella 30%………………………………………………………….* 489 kr

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

*Druva: Nero d’Avola………………………………………….……………………………………..* 369 kr

Vitt vin

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

*Druva: Grenache blanc 45%, Clairette 30%, Marsanne 25%………………………..* 429 kr

**Avelada VR Minho, Portugal**

*Druva: Alvarinho……………………………………………………………………………………* 349 kr

**Jules Lebégue Blanc AOP Bordeaux, Frankrike**

*Druva: Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20%………………………………………….…* 355 kr

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

*Druva: Chardonnay……………………………………………………………………*………….. 379 kr

**Cono Sur Single Vineyard, Södra Chile**

*Druva: Chardonnay………………………………………………………………………...* 109 kr / 439 kr

**Roero DOCG Piemonte, Italien**

*Druva: Arnais…………………………………………………………………………………*……… 549 kr

Mousserande Dessertvin

**Prosecco ECO Treviso… 99 kr / 429 kr Vecchioflorio Marsala…… 75 kr**

**Champagne ………………… Fråga oss! Vintry´s Fine Madeira…… 75 kr**

Fatöl 0,4 L

Alkoholfritt

Melleruds Utmärkta Pilsner…. 69 kr

A Ship Full of IPA ….............. 75 kr

Sleepy Bulldog Pale Ale ……… 75 kr

Norrlands Guld …………………. 59 kr

Öl flaska

Mariestad Export 50 cl……............. 69 kr

Sigtuna Organic Ale 33cl …..………. 75 kr

Wisby Weisse 50cl …………….......... 79 kr

Heineken 33cl …………...................... 65 kr

Krusovice Imperial Lager 33cl……… 65 kr

Mariestad Continental 4,2% …….….. 59 kr

Paulaner Müncher Hell 50cl ………… 69 kr

Birra Moretti Lager 66 cl…………….… 85 kr

Cider

Briska Fläder ……………………………. 65 kr

Briska Granatäpple ……………………. 65 kr

Briska Päron……………………………… 65 kr

Rom

Bacardi Bianco ………………………… 22 kr /cl

Plantation Grande Reserve ……….. 25 kr /cl

Plantation XO 13yo ……………….... 32 kr /cl

Typiskt Svenskt

Skåne Aqvavit……………………………. 22 kr/cl

Hallands Fläder…………………………. 22 kr/cl

Cederlunds Punsch……………………. 22 kr/cl

Loka …………………………….….. 35 kr

Coca-Cola/Fanta/Sprite ………. 35 kr

Mariestad Non-Alc …………….. 39 kr

Gotlands Easy Rider IPA …….. 39 kr

Whisky

Kilbeggan Blended …………. 22 kr / cl

Macallan 12yo ………………… 32 kr / cl

Famous Grouse ………………. 22 kr / cl

Laphroaig 10yo ……………….. 32 kr / cl

Jim Beam Bourbon…………… 22 kr /cl

Highland Park 12yo…………… 32 kr /cl

Calvados

Daron Fine Calvados…………… 20 kr /cl

Daron XO………………………….. 28 kr / cl Chateau de Breuil VSOP……… 22 kr /cl

Chateau de Breuil 15yo…………. 28 kr /cl

Chateau de Breuil Chocolate…. 28 kr / cl

Cognac & Armagnac

Pierre Fernand……………………… 22 kr / cl

Grönstedst Monopole …………… 22 kr / cl

Courvoiusier…………………………. 28 kr / 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!***