**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** **269 kr**

**Något större?**  **Biff Mediteran inkl. glas husets röda** **349 kr**

**Störst?**  **Tre rätter à la Kopparkitteln** **529 kr**

Förrätter

**Toast Skagen**

*Klassisk Skagen-toast toppad med löjrom ……………………..……………………………* 145 kr

**Gravad lax**

*Serveras med vår hovmästarsås samt rostat bröd ……………………………….…………* 165 kr

Kött

**Biff Mediteran**

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

*Serveras med pommes chateau, vitlöksbröd och fefferoni …………………………...* 245 kr

**Kycklingfilé**

*Serveras med smörslungade grönsaker, pepe agrodolce, pommes chateau och provencalsk tomat …………………...………………………………………………………………* 265 kr

**Filet Mignon Black & White**

*Oxfilémedaljong med tryffelsås och fläskfilémedaljong med husets bearnaisesås. Serveras med stekt grönsparris och pommes frites ……………………………..……….* 295 kr

*Endast oxfilemedaljonger*  *335 kr*

*Endast fläskfilémedaljonger 265 kr*

**Pepparstek**

*Chateaubriand med Nick’s hemliga pepparsås toppad med provencalsk tomat, baconlindad haricot verts och pommes chateau ……………………………..…………..* 375 kr

**Tre rätter à la Kopparkitteln**

**Utan vinpaket 529 kr** **Med vinpaket 779 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:* Chokladbrownie

*Vin:*  Vintrys Fine Madeira

***Vitlöksbröd 45 kr ° Grönsallad 55 kr ° Smörslungade grönsaker 65 kr***

***Meddela gärna eventuella allergier till serveringspersonalen***

**Tvårätters-paket**

***Förrätt***

Toast Skagen

***Huvudrätt***

Fläskfilémedaljonger med smörstekta champinjoner, husets bearnaisesås och

rödvinssky. Serveras med pommes frites.

**399 kr**  *Bara huvudrätt 269 kr*

Fisk

**Kopparkittelns Gösfilé**

*Gösfilé med smörslungade tomater, champinjoner och timjan.*

*Serveras med kokt färskpotatis ……………….……………………………………………….* 289 kr

Vegetariskt

**Grekisk bondsallad**

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

*Serveras med rostat bröd och smör .………………………………….............................* 199 kr

Desserter

**Chokladbrownie *vegansk***

*Serveras med vaniljglass, nyvispad grädde och säsongens bär……….…………..* 99 kr

**Glass & Sorbet**

*Hallonsorbet, vaniljglass, blåbärsglass, nyvispad grädde och säsongens bär…* 109 kr

**Tryffel**

*Hemgjord chokladtryffel, varieras veckovis***........................................** 39 kr /st

**Barnens favorit**

*Vaniljglass med chokladsås och strössel…*………………………………………………. 59 kr

***Barnmeny – 129 kr***

***Alt 1. Hamburgare med bröd och pommes frites***

***Alt 2. Grillad korv med valfri sås och pommes frites***

***Alt 3. Fläskfilé med pommes frites och bearnaisesås***

***Inkl. måltidsdryck***

**Husets vin ° Rött, Vitt & Rosé ° 125 kr / 465 kr**

Rött vin *Glas / Flaska*

**Pasqua Organic, Sicilien, Italien**

*Druva: Nero d’Avola 80% / Shiraz 20%* ……………………………………………...... 475 kr

**Jules LeBégue, Bordeaux, Frankrike *Eko***

*Druva: Merlot ………………………………………………………………………………………… 52*5 kr

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

*Druva: Temperanillo…………..* ................................................................ 125 kr / 465 kr

**Trapiche Oak Cask Mendoza, Argentina**

*Druva: Malbec ………………………………………………………………………….* 145kr / 545 kr

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

*Druva: Corvina 70%, Rondinella 30%……………………………………………………… 695* kr

Vitt vin

**Pergolino Bianco, Veneto, Italien**

*Druva: Garganega, Trebbiano, Chardonnay …………………….…………….* 125 kr / 465 kr

**Domaine Roc Blanc, Loire, Frankrike**

*Druva: Sauvignon Blanc ………………………………………………………………………* 525 kr

**Occaviana, Castilla La Mancha, Spanien Eko**

*Druva: Chardonnay……………………………………………………………………*………….. 485 kr

**Cono Sur Single Vineyard, Södra Chile**

*Druva: Chardonnay……………………………………………………………………* 145 kr / 545 kr

**Roero DOCG Piemonte, Italien**

*Druva: Arnais…………………………………………………………………………………*……… 695 kr

Mousserande Dessertvin

**Prosecco ECO Treviso… 129 kr / 489 kr**

**Champagne ………………… Fråga oss!** **Vintry´s Fine Madeira…… 99 kr**

Öl fat

Melleruds Utmärkta Pilsner…. 89 kr A Ship Full of IPA ….............. 99 kr

Sleepy Bulldog Pale Ale ……… 99 kr Norrlands Guld …………………. 79 kr

Öl flaska

Mariestad Export 50 cl……............. 89 kr Wisby Weisse 50cl …………….......... 99 kr

Heineken 33cl …………...................... 69 kr Krusovice Imperial Lager 33cl……… 69 kr

Mariestad Continental 4,2% …….….. 65 kr Paulaner Müncher Hell 50cl ………… 99 kr

Cider

Briska Fläder …………………………….. 69 kr Briska Hallon/Vinbär ……..………….. 69 kr

Briska Päron………………………………. 69 kr Briska Jordgubb/Rabarber……………. 69 kr

Briska Demi Sec Riesling/Persika…. 69 kr

Rom

Bacardi Bianco ………………………… 25 kr /cl Plantation Grande Reserve ……….. 30 kr /cl

Plantation XO 13yo ……………….... 35 kr /cl

Typiskt Svenskt

Skåne Aqvavit……………………. 25 kr/cl Hallands Fläder…………………………. 25 kr/cl

Cederlunds Punsch……………. 25 kr/cl

Whisky

Kilbeggan Blended …………. 25 kr / cl Macallan 12yo ………………… 35 kr / cl

Famous Grouse ………………. 25 kr / cl Laphroaig 10yo ……………….. 35 kr / cl

Jim Beam Bourbon…………… 25 kr /cl Highland Park 12yo…………… 35 kr /cl

Calvados

Daron Fine Calvados…………… 25 kr /cl Daron XO………………………….. 30 kr / cl

Chateau de Breuil VSOP……… 25 kr /cl Chateau de Breuil 15yo……….. 30 kr /cl

Chateau de Breuil Chocolate…. 30 kr /cl

Cognac & Armagnac

Pierre Fernand…………………… 25 kr/cl Courvoiusier…………………. 35 kr / cl

Grönstedts Monopole ………… 25 kr/cl

Alkoholfritt

Loka Naturell/Citron…………… 39 kr Mariestad Non-Alc …………….. 49 kr

Coca-Cola/Fanta/Sprite ………. 39 kr Gotlands Easy Rider IPA …….. 49 kr

***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!***