

## FÖRRÄTT

### Pilsnerplatta

139 kr

Chark, ost, pickles, dijon, sellerisalt & oliver.

*NV Doña Alicia Manzanilla Sherry 65kr*

*Nynäshamns Ångbryggeri, Pickla Pils Ofiltrerad 4,8% 68kr*

### Skogstoast

169/269kr

Svampstuvning, kräftor, kryddost, krondill, sikrom & brioche.

Halv/Hel

*2016 Johannishof Charta Riesling 120/480kr*

*Avery, Ellie's Brown Ale 5,5% 77kr*

### Klassisk råbiff

139/239kr

Svenskt ytterlår, betor, kapris, lök, pepparrot, dijon & bakad gula.

Halv/Hel

*2015 Les Ursulines Pinot Noir 120/480kr*

*Oskar Blues, Mama's Little Yella (glutenfri) 5,3% 70kr*

### Toast Kroken

149/249kr

Räkor, dillmajonnäs, rödlök, pepparrot, en liten släng av kallrökt lax, sallad & toastbröd.

Halv/Hel

*NV Louis Massing Brut Réserve 120/580kr*

*Mikkeller, American Dream (glutenfri) 4,6% 75kr*

## TAVLAN

Håll utkik på tavlan för kvällens erbjudanden både från köket & baren.



## För de små

### Köttbullar

89 kr

Krokens köttbullar, serveras med potatispuré, pressgurka, lingon & gräddsås.

*Mjöl, 25kr*

Allergier- Glöm inte meddela oss om ni har några allergier vi bör känna till.

## HUVUDRÄTT

### **Svamp & knölar (veg)**

från. 195kr\*

Betor, kålrabbi, potatis, svamp, rotfruktchips,  
vinägersky, lökpuré, maräng & parmesan.

\*Fråga oss för kvällens alternativ av fisk eller kött

### **Blomkål & cannelloni (veg)**

från. 195kr\*

Blomkål, svamp, äpple, salladslök,  
citronskum & rapsolja.

\*Fråga oss för kvällens alternativ av fisk eller kött

### **Krokens biff Rydberg**

305 kr

Oxfile, stekt potatis, ölkokt lök,  
lökpuré, bakad gula & dijonkräm.

*Nynäshamns Ångbryggeri, Bedarö Bitter 4,5% 80kr*

*O.P. Andersson (ekologisk) 24kr/cl.*

### **Helstekt Rödspätta**

295 kr

Svamp, räkor, betor, kapris, pepparrot,  
brynt smör & kokt potatis.

*2016 Grechetto Umbra IGT 90/360kr*

*Brekeriet, Sour & Salt 4,6% 90kr*

### **Smörgås**

245 kr

Konfiterad kyckling, biffmat, picklad lök,  
plocksallad, smörstekt toastbröd, baconmajonnäs,  
parmesanpomes & dipp.

*2014 Foppiano Zinfandel 135/540kr*

*Omnipollo, Onda 5,0% 95kr*

## TAVLAN

Håll utkik på tavlan för kvällens  
erbjudanden både från  
köket & baren.



## DESSERT

### Crème brûlée

95 kr

*NV Pineau de Charentes Or 10y 85kr*

*2010-2015 Nynäshamns Ångbryggeri, Bötet Barley Wine 9,1% från. 95kr*

### Körsbär- & björnbärsbomb

105 kr

Körsbärsglass, björnbärssylt, havresmul  
& italiensk maräng.

*2013 Calvet Sauternes 95kr*

*Victory, Kirsch Gose 4,7% 85kr*

### Choklادتårta

115 kr

Serveras med punschglass.

*NV Pineau de Charentes Ruby 10y 85kr*

*2012-2016 Nynäshamns Ångbryggeri, Valsviken Vinterporter 9,1% från. 118kr*

### Sorbet

45 kr

Fråga oss för kvällens smak.

*2015 Bricco Quaglia Moscato d' asti 95kr*

*Great Divide, Titan IPA 7,1% 84kr*

### Ost

45 kr

Serveras med kex & blåbärshonung.

Utbudet varierar, fråga för kvällens smak.

*NV Pineau de Charentes Or 10y 85kr*

*Avery, Liliko'i Kepolo 5,4% 84kr*

### Tryffel

35 kr

Fråga oss för kvällens variant.

*NV Pineau de Charentes Ruby 10y 85kr*

*Nynäshamns Ångbryggeri, Sotholmen Extra Stout 7,0% 79kr*

### ETC

135 kr

Espresso, tryffel, Cognac.

## TAVLAN

Håll utkik på tavlan för kvällens  
erbjudanden både från  
köket & baren.



*Allergier- Glöm inte meddela oss om ni har några allergier vi bör känna till.*