

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.

Mjolk, 25kr

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

HUVUDRÄTT

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,
parmesanpommes & dipp.

2014 Foppiano Zinfandel 135/540kr

Omnipollo, Onda 5,0% 95kr

Banger and mash

175 kr

Korv, potatispuré, picklad lök, picklad kål,
lökringar, gurkmajonnäs & senap.

Nynäshamns Ångbryggeri, Landsorts Lager 5,3% 39/65kr

Cidre De Normandie 4,5% 75kr

Vegetariskt?

Fråga oss för kvällens alternativ.

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.