

## Förrätt

### Pilsnerplatta

Charkuterier, ost, oliver, pickles, dijonsenap & sellerisalt.

139 kr

*2013 Sassorosso Grumello Valtelina Superiore, Nebbiolo 120/480 kr*

*Nynäshamns Ångbryggeri, Tjockhult Tjinook 5,1% 47/74 kr*

### Toast Kroken

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

145/245 kr

Halv/Hel

*2016 Johannishof Charta Riesling 120/480 kr*

*Nynäshamns Ångbryggeri, Pickla Pils 4,8% 82 kr*

### Matjes

Rökt matjessill med pressgurka, bakad äggula, äpple, pepparrot, sikrom,  
rotfruktchips, dillmajonnäs & brynt smör.

125 kr

*Nynäshamns Ångbryggeri, Landsort Lager 5,3% 39/69 kr*

*O.P. Andersson 5cl. 120 kr*

### "Råberg"

Råbiff på svenskt ytterlår.

Serveras med ölkökt lök, lökpuré, picklad lök, bakad äggula, senapsmajonnäs & stekt potatis.

149/249 kr

Halv/Hel

*2016 Côtes-du-Rhône Rouge, Syrah 110/440 kr*

*Nynäshamns Ångbryggeri, Bedarö Bitter 4,5% 43/72 kr*

### Vit sparris

Serveras med hollandaise, bakat ägg, ramslökspesto (innehåller hasselnötter), körvel & krasse.

145 kr

*2017 Sancerre le Mont, Sauvignon blanc 140/560 kr*

*Nynäshamns Ångbryggeri, Pickla Pils 4,8% 82 kr*

## Huvudrätt

### Krokens biff Rydberg

Oxfile, stekt potatis, ölkokt lök, lökpuré, bakad äggula & dijon.

305 kr

*2016 Côtes-du-Rhône Rouge, Syrah 110/440 kr*

*Nynäshamns Ångbryggeri, Bedarö Bitter 4,5% 43/72 kr*

### Smörpocherad Regnbågsfile

Serveras med färskpotatis, hollandaise med gurka, äpple & forellrom samt en sallad på sparris & gurka.

295 kr

*2017 Sancerre le Mont, Sauvignon blanc 140/560 kr*

*Nynäshamns Ångbryggeri, Pickla Pils 4,8% 82 kr*

### Gnocchi (veg)

Serveras med morot- & squashcruditée, ramslökspesto (innehåller hasselnötter), brynt yuzusmör & salvia.

Toppas med riven svensk hårdost & rostade hasselnötter.

195 kr

*2017 Les Ursulines, Pinot Noir 120/480 kr*

*Nynäshamns Ångbryggeri, Landsort Lager 5,3% 39/69 kr*

### Ryggbiff

Serveras med padrones, grön tomat, broccoli, pak choi, sockerärtor, ramslöksmajonnäs & kycklingbuljong.

Toppas med riven svensk hårdost.

295 kr

*2014 Château de Francs Rouge, Merlot, Cabernet sauvignon 130/520 kr*

*Nynäshamns Ångbryggeri, Brännskär Brown Ale 5,3% 88 kr*

## För de små

### Pasta Bolognese

89 kr

### Korv & pommes

69 kr

## Dessert

### Crème brûlée

95 kr

*2012 Moscatel de Setúbal 85kr*

### Hawaiidröm

Chokladbrownie med Krokens ananassorbet & kokoskräm  
Toppas med kokosflarn

115 kr

*2012 Moscatel de Setúbal 85kr*

### Kökets dessert

Fråga för dagens variant

105 kr

### Glassdessert

Fråga för dagens variant

65 kr

### Dagens Ost

Serveras med honung från Mörkö & kex

45 kr

*Smith Woodhouse 10YO Tawny Port 52kr*

### En kula sorbet

45 kr

*2015 Bricco Quaglia Moscato d' Asti 95kr*

### Chokladtryffel

35 kr

Te - 25kr

Presskaffe - 30kr

Espresso - 30/40kr

Cappuccino - 38kr

Café Latte - 42kr

Irish Coffee - 115kr

Kaffe Karlsson - 115kr

Kaffe Bailey's - 100kr

Kaffe D.O.M - 115kr

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