

Drinkar

En drink att börja med?

Nykomlingar

130 kr

Pisco

Pisco, citron, socker, äggvita och bitter.

Viol

Gin, Crème de Violette, citron, socker och äggvita.

Tequilini

Tequila, aprikoslikör, lime, socker, orange bitter och Cavaskum



Bubblor | Sparkling

Champagne Tribaut
Blanc de Noir
NV

140 kr

Bolet Cava Brut Classic
NV

110 kr



Alltid på Kroken

125 kr

Gingertini

Virtuous ginger, apelsin, citron och socker.

Appearance

Xanté, citron och socker.

STIFF DRINKS

135 kr

Dry Martini

Gin, vermouth och oliver.

Negroni

Gin, Campari, Vermouth rosso och apelsinzest.

Boulevardier

Bourbon, Vermouth rosso, Campari och apelsinzest.

Cafét

Bulleit rye, kaffelikör, Campari och Vermouth rosso.



Förrätt/Huvudrätt

Toast kroken

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

155/255 kr

Förrätt / Huvudrätt

2017 La Staffa Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore 125/520 kr

Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 82 kr

Råbiff

Svenskt ytterlår, gulbetor, kapris, rödlök, cornichons, pepparrot, äggula och
dijoncreme.

149/249 kr

Förrätt / Huvudrätt (med pommes)

2018 Domaine de Verquiere 110/465 kr

Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,5% 80 kr

Ost & Chark

Dagens urval av ost och charkuterier.

115 kr

2015 Quinta de Chocapalha Tinto 110/460 kr

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

Chèvre Chaud (veg)

Rostade röd-och gulbetor, chèvreost, surdegships, saltrostade valnötter,
fermenterad gulbetsvinägrett och Mörköhonung.

115 kr

2016 Cá del Magro 110/460 kr

Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,5% 80 kr

MOULES FRITES

Söndag-Torsdag

17-21

Lyxa till vardagen med musselfest!

Moules frites för 165kr

195 kr med husets öl/vin

180 kr med alkoholfritt alternativ

Moules
festival

165 KR



Huvudrätt

Krokens biff Rydberg

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

305 kr

2018 Domaine de Verquiere 110/465 kr

Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,5% 80 kr

Rödtunga

Serveras med kokt potatis, tärnade betor, kapris, pepparrot, gräslök, räkor, brynt smör och dill.

255 kr

2016 Chocapalha Reserva Branco 145/600 kr

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

Savoydolmar (veg)

Blancherad savoykål, fylld med svarta bönor, morot, lök, vitlök och ingefära.

Serveras med friterad vinägerpotatis, grönkålschips och gräddsås.

245 kr

2016 Geyerhof Stockwerk Zweigelt 120/510 kr

Kiviks Äppelcider 4,5% 75 kr

MÄNADENS HUSMAN 185 KR



Stekta kroppkakor med fläsk och lök.

Serveras med rårörda lingon, brynt smör och picklad kålrabbi.

2016 Cá del Magro 110/460 kr

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

FÖR DE SMÅ...

Krokens köttbullar

Serveras med kokt potatis, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås.

89 kr

Krokens klassiker

Toast Kroken

Räkor, majonnäs, rödlök, pepparrot, en liten släng av kallrökt lax, sallad och toastbröd.
2017 La Staffa Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore

Krokens biff Rydberg

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

2018 Domaine de Verquiere

Crème brûlée

2010 Thasos Moscatel de Sétubal

Meny: 495 kr

Vinpaket: 295 kr

Dessert

Crème brûlée

95 kr

2010 Thasos Moscatel de Sétubal 85/840 kr

Nyponsoppa

Krokens vaniljglass, nyponsoppa och mandelflarn.

95 kr

2017 Roccafiore Collina D' Oro Passito 110/695 kr

Blodapelsinsorbet

45 kr

2015 Bricco Quaglia Muscato d'Asti 95/475 kr

Chokladpralin

35 kr

Wine & Soul Tawny 10 Years 100 kr

Kaffe & Te



Te - 25kr

Presskaffe - 30kr

Espresso - 30/40kr

Cappucino - 38kr

Café Latte - 42kr

Kaffedrinkar



Irish Coffee - 115kr

Kaffe Karlsson - 115kr

Kaffe Bailey's - 100kr

Kaffe D.O.M - 115kr

Espresso Martini - 128 kr

