

# COCKTAILS

## KROKENS UTVALDA

**Flädrig Fransos** 155 kr

Stockholms bränneri vodka, St Germain, hallonpuré, flädersirap och citron

**Barbros Basilika** 155 kr

Hernö gin, lime, socker och basilika

**Ruts Rabarber** 155 kr

Stockholms Bränneri vodka, rabarbersocker, citron och fläderskum

**Hallontårta** 155 kr

Galliano, rabarber, hallonpuré, rabarbersocker, citron. Toppas med grädde

**Havanas Heta** 155 kr

Bourbon, calvados, äpplemust, habanero, socker lime och Angostura

## ALLTID PÅ KROKEN

**Appearance** 145 kr

Xanté, citron, socker och äggvita

**Dry Martini** 150 kr

Stockholms Bränneri Dry gin, Vermouth och oliv

**Negroni** 150 kr

Stockholms Bränneri Dry gin, Campari, Vermouth rosso och apelsinzest

## MOCKTAILS

115 kr

**Bubblig Basilika**

Basilika, lime, socker och sodavatten

**Skumt Hallon**

Fläder, citron, hallonpuré och fläderskum



# FÖRRÄTTER

## Ostron *Fine de Claire*

Serveras med citron, schalottenlöksvinägrett och tabasco.

40 kr/st

1/2 dussin 220 kr

2020 Quinta de Chocopalha Arinto 135/560 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Sotholmen Stout 4,0% 96 kr

## Toast Kroken *Alltid på Kroken halv 80g/hel 160g*

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

195/295 kr

2023 La Staffa Verdicchio 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 98 kr

## Klassisk Råbiff *Alltid på Kroken halv 80g/hel 160g- hel serveras med pommes frites och aioli*

Svenskt innanlår, kapis, rödbetor, pepparrot, cornichons, bakad äggula, lök och Dijoncrème.

180/280 kr

2016 Little K Syrah 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 53/86 kr

## Sommarens Råbiff *halv 80g/hel 160g- hel serveras med pommes frites och aioli*

Svenskt innanlår, schalottenlök, persilja, kallpressad rapsolja, kantarellmajonnäs, saltrostade mandlar, citronzest och Wrångebäcksost.

180/280 kr

2022 Tibaldi Roero Arneis DOCG 175/720 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Lilla Hawaii Lager 5,1% 98 kr

## Pilsnerplatta

Tre sorters chark, två sorters ost, marinerade oliver, soltorkade tomater, inlagda kronärtskockor, tunnbrödschips och vispad ricotta.

195 kr

2022 Barnabé Pinot Noir 120/495 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Ankarudden Aussie Pale Ale 5,1% 56/92 kr

## S.O.S

Norröna matjessill, färskpotatis, Västerbottensost, kokt ägg, syrad rödlök, rotfruktschips, brynt smör och dill.

185 kr

Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr | O.P. Andersson 26 kr/cl

## Löjrom

Löjrom från Kalix, forellrom, lantchips, lök, crème fraiche, citron och dill.

195 kr

2020 Quinta de Chocopalha Arinto 135/560 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 98 kr | Aalborg Dild 26 kr/cl

## Tomat och Mozzarella (veg)

Buffelmozzarella, Karintorpstomater, rödlök, salladslök, balsamicoglaze, olivolja, färsk basilika och citronzest.

185 kr

2023 La Staffa Verdicchio 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr

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



Restaurang Kroken

# VARMRÄTTER

**Krokens biff Rydberg** *Alltid på Kroken* 340 kr  
Oxfile, stekt potatis, ölkokt lök, lökpuré, bakad äggula och Dijoncrème.

2016 Little K Syrah 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 53/86 kr

**Smörpocherad Torskrygg** 340 kr  
Serveras med färskpotatis, pepparrot, citron, räkor, dill och brynt smör.

2020 Substance Ch 175/730 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr

**Smörbakad Röding** 335 kr  
Serveras med färskpotatis, sommarkål, primörer, fänkål, gurka, forellrom, dillolja och Sandefjordssås.

2021 Riesling Herrenweg Réserve 170/700 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Stenstrand Sommar Ale 6,8% 64/106 kr

**Ryggbiff** *från Sverige* 335 kr  
Serveras med pommes frites, Karintorpstomater, rödlök, salladslök, olivolja, parmesan, örtyoghurt, gräslöksolja, och rödvinsky.

2021 Fitapreta Tinto 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Roxen India Red Ale 7,0% 64/106 kr

**Beta och Jordärtskocka (veg)** 265 kr  
Smör- och honungsbakad rödbeta, friterad jordärtskocka, hasselnötter, chrèvreostkräm med dragon, kapris, ruccola, pepparrot och brynt smör.

2022 Tibaldi Roero Arneis DOCG 175/720 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 53/86 kr

## Krokens Klassiker *Meny*

Toast Kroken

Krokens biff Rydberg

Crème Brûlée

590 kr

## FÖR DE SMÅ

Korv och Pommes frites med aioli 105 kr

Bakad Röding med pommes frites och aioli 145 kr

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

# DESSERT

Crème Brûlée 115 kr

2022 Papagiannakos Melias Sweet Wine 115 kr

Chokladbrownie 125 kr

Med hallonsorbet, vispad nougatpannacotta, flingsalt, riven maräng och färska hallon.

2020 Ainoa Kuningatar 120 kr

Blåbärsdröm 120 kr

Blåbärsglass, drömsmul, lemoncurd, färska blåbär, lime och smält vit choklad.

2020 Ainoa Kuningatar 120 kr

Glassiga Gubbar 105 kr

Krokens vaniljglass, fläder, jordgubbar och havrekaka.

2022 Papagiannakos Melias Sweet Wine 115 kr

En kula glass 65 kr

En kula sorbet 55 kr

Chokladtryffel 45 kr

T. R. E. Tryffel, 4 cl Rom, Espresso 170 kr

## KAFFE | TE

Te *svart, grönt och rooibos* 30 kr

Bryggkaffe 36 kr

Espresso 36/46 kr

Cappucino 52 kr

Café Latte 54 kr

## KAFFEDRINKAR

Irish Coffee 140 kr

Kaffe Karlsson 140 kr

Kaffe Bailey's 140 kr

Kaffe D.O.M 140 kr

Espresso Martini 150 kr