

MENY FÖR
STÖRRE SÄLLSKAP

Sällskap om 15 gäster och fler



Restaurang Kroken

FÖRRÄTTER

Krokens Klassiker
Meny

Toast Kroken
Krokens biff Rydberg
Crème Brûlée

590 kr

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

195/295 kr

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

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*

180/280 kr

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

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

Tomat och Mozzarella (veg)

185 kr

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

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

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

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

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

