

# COCKTAILS

## KROKENS UTVALDA

**Blueretto** 155 kr

Amaretto, blåbärspuré, citron, socker och äggvita

**Äppelpaj** 155 kr

Jameson, äppelmust, kanelsocker,  
citron och grädde

**Dirty Thé** 155 kr

Stockholms Bränneri vodka, vinbärslikör,  
sockerlag på grönt te, citron och äggvita

**Pink Autumn** 155 kr

Stockholms bränneri Pink gin, lingonsocker,  
citron och lingonskum

## 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

**Blueberry Fizz**

Blåbärspuré, blåbärsocker,  
citron och tonic

**Fluffigt Lingon**

Äppelmust, lingonsocker,  
citron och lingonskum



# FÖRRÄTTER

## Ostron *Fine de Claire*

Serveras med citron, schalottenlöksvinägrett och tabasco.

40 kr/st

1/2 dussin 220 kr

N.V Champagne Tribaut Brut Origine 175/1050 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, kapris, rödbetor, pepparrot, cornichons, bakad äggula, lök och Dijoncrème.

180/280 kr

2023 Valpolicella Classico Lena di Mezzo 145/630 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 53/86 kr

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

Svenskt innanlår, kräm på Västerbottensost, kantareller, löjrom från Kalix, lök, kronfillsvinäger, rårörda lingon och krasse.

180/280 kr

2022 Gysler Feldstärke Grauburgunder 145/595 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Brännskär Brown Ale 5,3% 106 kr

## Pilsnerplatta

Tre sorters chark, två sorters ost, sellerisalt och Dijonsenap.

175 kr

2018 Jonty's Ducks Family Red 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Ankarudden Aussie Pale Ale 5,1% 56/92 kr

## Råraka

Löjrom från Kalix, stekt råraka, syrad höstsvamp, crème fraiche, silverlök, brynt smör, citron och dill.

255 kr

N.V Champagne Tribaut Brut Origine 175/1050 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 98 kr

## Svartrot (veg)

Gravad stekt svartrot, kantareller, schalottenlök, rosmarin, skummad Västerbottensost, mandlar, hösttryffel, dill och gräslök.

175 kr

2021 Tros de Mas Vilella 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 53/86 kr

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



# VARMRÄTTER

**Krokens biff Rydberg** *Alltid på Kroken* 340 kr

Oxfilé, stekt potatis, ölkokt lök, lökpuré, bakad äggula och Dijoncrème.

2023 Valpolicella Classico Lena di Mezzo 145/630 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 53/86 kr

**Smörstekt Marulk** 340 kr

Serveras med stuvad savoykål, knippemorötter, kantareller, svampkräm, schalottenlök, forellrom och dillolja.

2022 Domaine Des Aubuisières Cuvée Silex Vouvray 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr

**Ryggbiff med kappa** *från Sverige* 335 kr

Serveras med pommes frites, mandel- och choritzokrust, rostad paprikakräm, het honung, örter och chiliaioli.

2018 Jonty's Ducks Family Red 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Roxen India Red Ale 7,0% 64/106 kr

**Höstarancini (veg)** *Friterad svamprisotto* 265 kr

Serveras med stuvad kål och kantareller, rotfrukshasselbackar och citrusyoghurt.

2022 Domaine Des Aubuisières Cuvée Silex Vouvray 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8%

**Viltgryta** 225 kr

Viltgryta på svensk älg med rökt sidfläsk, rödvin och kantareller, Serveras med potatispuré, syltlök och rårörda lingon.

2021 Tros de Mas Vilella 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Brännskär Brown Ale 5,3% 106 kr

## Krokens Klassiker *Meny*

Toast Kroken

Krokens biff Rydberg

Crème Brûlée

590 kr

## FÖR DE SMÅ

**Korv och Pommes frites med aioli** 105 kr

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

# DESSERT

<b>Crème Brûlée</b>	115 kr
2016 Monastero Passito Bianco 110 kr	
<b>Honung och Saffran</b>	105 kr
Krokens honung- och saffransglass, honungscrumble, färska björnbär och apelsincurd.	
2022 Valokki Cloudberry Dessert Wine 120 kr	
<b>Choklad och Hjortron</b>	115 kr
Vispad chokladmousse, Krokens vaniljglass, varma hjortron och nötkrokant.	
2022 Valokki Cloudberry Dessert Wine 120 kr	
<b>Pistage</b>	95 kr
Krokens pistageglass, krossade pistagenötter och vita chokladflarn.	
2016 Monastero Passito Bianco 110 kr	
<b>En kula glass</b>	65 kr
<b>En kula sorbet</b>	55 kr
<b>Chokladtryffel</b>	45 kr
<b>T. R. E. Tryffel, 4 cl Rom, Espresso</b>	170 kr
<b>KAFFE   TE</b>	
<b>Te</b> <i>svart, grönt och rooibos</i>	30 kr
<b>Bryggkaffe</b>	36 kr
<b>Espresso</b>	36/46 kr
<b>Cappucino</b>	52 kr
<b>Café Latte</b>	54 kr
<b>KAFFEDRINKAR</b>	
<b>Irish Coffee</b>	140 kr
<b>Kaffe Karlsson</b>	140 kr
<b>Kaffe Bailey's</b>	140 kr
<b>Kaffe D.O.M</b>	140 kr
<b>Espresso Martini</b>	150 kr