

# COCKTAILS

## KROKENS UTVALDA

### Cherry Lady 150 kr

Amaretto, Luxardo Maraschino, körsbär,  
citron och socker

- toppas med vaniljskum, vit choklad och mandel

### Rosemary 160 kr

Hernö sloe gin, Mancino vermouth rosso,  
rosmarinsocker och citron

### Coconut Groove 145 kr

Kron kokoslikör, Stockholms Bränneri vodka,  
blåbärssyrup, äggvita och citron

### Melon Melody 145 kr

Ljus rom, melonsyrup, citron, basilika  
och soda

## 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,  
Mancino vermouth rosso och apelsinest

## MOCKTAILS

### Fluffigt Körsbär 115 kr

Körsbärssyrup, Kiviks äppelmust och citron

- toppas med vaniljskum och körsbär

### Bubblig Melon 110 kr

Melonsyrup, citron, basilika och soda



# FÖRRÄTTER

**Ostron** *Fine de Claire* 40 kr/st 1/2 dussin 220 kr  
Serveras med citron, Tabasco och schalottenlöksvinägrett

N.V Champagne Tribaut Brut Origine 175/1050 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Sotholmen Stout 4,0% 96 kr

**Kalix Löjrom** 235 kr  
Serveras med potatiskräm, kavringschips och gräslök

2024 Langhe Arneis 165/685 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 98 kr

**Säsongens Råbiff** *halv 80g/hel 160g- hel serveras med pommes frites och aioli* 195/295 kr  
Svenskt innanlår, picklade kantareller, tryffelmajonnäs, friterad amandine potatis, riven tryffel, Pecorino och buskkrasse

2024 Leonardo Bussolletti Asla 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr

**Ost och Charkuterier** 185 kr  
Tre sorters charkuterier, två sorters ost, fröknäcke, cornichons och Krokens marmelad

2022 Etna Rosso 165/685 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Ankarudden Aussie Pale Ale 5,1% 60/92 kr

**Kroketter** 115 kr  
Kroketter på pulled pork. Serveras med riven parmesan, picklad rödlök, körvel och chilimajonnäs

2024 Sandstein Riesling Trocken 150/625 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Lilla Hawaii lager 5,1% 98kr

**Kantarell (veg)** 185 kr  
Stekta kantareller med vispad mozzarella, brynt smör, dill och levainbröd

2024 Sandstein Riesling Trocken 150/625 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 56/88 kr

**Brödservering** 25 kr  
Kuvertbröd, filmjöklslimpa, fröknäcke, surdegsknäcke och vispat brynt smör

# FÖR DE SMÅ

Korv och Pommes frites med aioli 105 kr

Krokens hemrullade köttbullar med potatispuré, gräddsås och lingon 120 kr

Glass med strössel 65 kr

# VARMRÄTTER

## Smörbakad Marulk

325 kr

Serveras med svartrot, potatispuré, Avruga caviar och Champagnesås

2024 Lomond Sauvignon blanc 130/540 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr

## Fisk- och Skaldjursgryta

265 kr

Krämig fisk- och skaldjursgryta med saffran, fänkål och krutonger

2024 Sandstein Riesling Trocken 150/625 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 98 kr

## Entrecôte

325 kr

Entrecôte från Sverige, serveras med smörstekta bönor, krispig pancetta, kantarellsmör, pommes frites och rödvinssås

2022 Rabble Cabernet Sauvignon 165/685kr | Nynäshamns Ångbryggeri Ankarudden Aussie Pale Ale 5,1% 60/92 kr

## Salviastekt Gnocchi (veg)

235 kr

Serveras med rostad pumpapuré, fermenterad vitlökskräm och krispig svartkål

2022 Etna Rosso 165/685 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Lilla Hawaii Lager 5,1% 98 kr

# ALLTID PÅ KROKEN

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

195/295 kr

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

2024 Lomond Sauvignon Blanc 130/540 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 98 kr

## Klassisk Råbiff *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

2024 Leonardo Bussolletti Asla 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 56/88 kr

## Krokens biff Rydberg

340 kr

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

2023 Craven Cinsaut 165/685 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Brännskär Brown Ale 5,3% 106 kr

# Krokens Klassiker

590 kr

## Förrätt

Toast Kroken

## Huvudrätt

Krokens biff Rydberg

## Dessert

Crème Brûlée

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

# DESSERT

Crème Brûlée 115 kr

2022 Valokki Cloudberry 120 kr

Choklad 125 kr

Bakad choklad, lemoncurd, mjölkchokladbavaroise och saltkaramelliserade hasselnötter

2020 Albana di Romagna Passito 110 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Smörpundet Porter 5,9% 82 kr

Sockerkaka & Hjortron 115 kr

Smörstekt sockerkaka med myltade hjortron och brynt smörglass

2022 Valokki Cloudberry 120 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bötet Barley Wine 9,1% 95 kr

En kula glass 65 kr

En kula sorbet 55 kr

Månadens Chokladtryffel Fråga oss! 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