

MENY FÖR STÖRRE SÄLLSKAP

Sällskap om 15 gäster och fler

*Förbeställning lämnas över telefon
(08-520 155 20)
en dag före bokat restaurangbesök*



Restaurang Kroken

FÖRRÄTTER

Kalix Löjrom

235 kr

Serveras med potatiskräm, kavringsschips 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 Bussolotti 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 Bussoletti 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