

COCKTAILS

KROKENS UTVALDA

Himmelsk hibiskus 165 kr

Stockholms Bränneri Pink gin, hallonlikör, hibiskus och citron. Toppas med vaniljskum
(äggvita)

Graciös gurka 155 kr

Hednricks Gin, gurksyrup, citron, peppar och gurka
(äggvita)

Perfekt persika 150 kr

Vit chokladlikör, mörk rom, persika, citron och soda

ALLTID PÅ KROKEN

Appearance 145 kr

Xanté, citron och socker
(äggvita)

Dry Martini 150 kr

Stockholms Bränneri dry gin, vermouth och oliv

Negroni 150 kr

Stockholms Bränneri dry gin, Campari, Mancino vermouth rosso och apelsinzest

VECKANS DRINK

- fråga oss!

MOCKTAILS

Hallon 115 kr

Hallon, hibiskus och citron.
Toppas med vaniljskum
(äggvita)

Persika 115 kr

Persika, citron och soda



FÖRRÄTTER

Ostron

45 kr/st 1/2 dussin 220 kr

Serveras med citron, schalottenlöksvinägrett och tabasco.

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

Löjromschips

135 kr

Löjrom, crème fraiche, rödlök, dill och salta chips

N.V Champagne Tribaut Brut Origine 175/1050 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr

Ost och Charkuterier

195 kr

Tre sorters charkuterier, två sorters ost, fröknäcke, cornichons, oliver och Krokens marmelad

2023 Dolcetto D'Alba San Martino 150/625 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Ankarudden Aussie Pale Ale 5,1% 60/92 kr

Matjessill

145 kr

Potatis, rödlök, ägg crème fraiche, kavringsskrisp och brynt smör

Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr | Nubbe efter tycke och smak

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

180/280 kr

Svenskt innanlår, rostad vitlöksmajonnäs, pinjenötter, ruccola, riven parmesan och grillad citron

2023 Dolcetto D'Alba San Martino 150/625 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Ankarudden Aussie Pale Ale 5,1% 60/92 kr

Sparris *(går att få vegetarisk)*

215 kr

Vit sparris med hollandaisesås, löjrom och smörgåskrasse

2023 Gilvesy George Cuvée, Furmint, Riesling 170/710 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 98 kr

Brödservering

25 kr

Kuvertbröd, filmjölkslimpa, fröknäcke, surdegsknäcke och vispat smör

Krokens Klassiker

590 kr

Förrätt

Toast Kroken

Huvudrätt

Krokens biff Rydberg

Dessert

Crème Brûlée

VARMRÄTTER

Entrecôte

335 kr

Entrecôte serveras med chimichurri, friterad amandinepotatis, vitlöksstekt sparris, haricots verts och kryddsmör

2023 Fattoria Nittardi Cabernet Sauvignon 160/665 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Roxen India Red Ale 7,0% 112 kr

Hjälmargös

325 kr

Smörstekt hjälmargös serveras med potatispuré, saltbakade betor, räkor, pepparrot och brynt smör

2024 Straden Weissburgunder Vulkanland 175/730 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr

Ramslöksrisotto (veg)

255 kr

Ramslöksrisotto med säsongens primörer, rostade pinjenötter och riven Gammelknas

2024 Straden Weissburgunder Vulkanland 175/730 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 98 kr

Regnbåge

295 kr

Bakad regnbåge serveras med vårprimörsallad, färskpotatis, Chablissås och ramslöksolja

2025 Fattoria Nittardi BEN D.O.C. Maremma, Vermentino 165/685 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 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 Cape Point Vineyards Chardonnay 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 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

2022 Lomond Syrah 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 96 kr

Krokens biff Rydberg

350 kr

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

2022 Lomond Syrah 155/645 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 96 kr

FÖR DE SMÅ

Korv och Pommes frites med aioli

105 kr

Glass med strössel

65 kr

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

DESSERT

Crème Brûlée	125 kr
2023 Mendel Petit Manseng Late Harvest 110 kr	
Choklad	115 kr
Chokladmousse med lönnsirap, muscovadosmutor, saltrostade pumpakärnor, havtorn- och hjortronsås	
2021 Ainoa Kuningatar Blueberry & Raspberry 120 kr	
Rabarber	155 kr
Inkokta rabarber med vaniljpannacotta, lime- och kardemummaglass och rostad vit choklad	
2023 Mendel Petit Manseng Late Harvest 110 kr	
En kula glass	65 kr
2023 Mendel Petit Manseng Late Harvest 110 kr	
En kula sorbet	55 kr
2023 Mendel Petit Manseng Late Harvest 110 kr	
Månadens Chokladtryffel <small>Fråga oss!</small>	55 kr
2021 Ainoa Kuningatar Blueberry & Raspberry 120 kr	
T. R. E. Tryffel, 4 cl Rom, Espresso	170 kr

KAFFE | TE

Te <i>svart, grönt och rooibos</i>	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