

COCKTAILS

Krokens UTVALDA

Mystic Fall 155 kr

Stockholmsbränneri gin, Cherry Herring,
Mancinovermouth och chokladbitters

Vuxen, spritig och stiff drink

Autumn walk 150 kr

Spiced rom, äppelsyrup, äppelmust,
citron och kanel

Fräsch, läskande och söt

Upper East Side 160 kr

Jamesson, Galliano, pumpkinspice och citron
(äggvita)

Höstig, mysig, ett måste för pumpkinspice lovers

Forest mist 165 kr

Stockholmsbränneri Vodka, Limoncello,
Björnbär och citron. Toppas med vaniljskum
och kardemumma
(äggvita)

Syrlig, bärig och len

KLASSIKER

Appearance 150 kr

Xanté, citron och socker
(äggvita)

Dry Martini 155 kr

Stockholms Bränneri dry gin,
vermouth och oliv

Negroni 155 kr

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

Espresso Martini 165 kr

Espresso, Kahlúa, Stockholms Bränneri vodka
och socker

MOCKTAILS

Blackberry Nolita 115 kr

Krokens björnbärsslemonad. Toppas med
vaniljskum och kardemumma
(äggvita)

Downtown apple 115 kr

Äppelmust, äppelsyrup, citron och soda



FÖRRÄTTER

Ostron 45 kr/st 450 kr/12 st

Serveras med citron, schalottenlöksvinägrett och tabasco

N.V Champagne Tribaut Brut Origine 185/1065 k. Nynäshamns Ångbryggeri Sotholmen stout 4,0% 50cl 96 kr

Löjrom 255 kr

Löjrom från Kalix, friterad potatiskaka, smetana, pärlök, citron och dill

N.V Champagne Tribaut Brut Origine 185/1065 kr Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr

Ost och Charkuterier 195 kr

Tre sorters charkuterier, två sorters ost, stekta padrones och oliver

2024 Ciabott Russ Langhe Nebbiolo 165/685 kr Nynäshamns Ångbryggeri Ankarudden Aussie Pale Ale 5,1% 60/92 kr

Säsongens råbiff halv 80g/hel 160g- hel serveras med pommes frites och kimchimajonnäs 195/295 kr

Svenskt innanlår, kimchimajonnäs, hjärtsallad, koreansk dressing, nashipäron och rostade sesamfrön

2024 Blossom Fury Riesling 155/645 kr Nynäshamns Ångbryggeri Viksten Weizen 51% 64/104 kr

Kantarell VEG 195 kr

Kantarellstuvning serveras på smörstekt brioche och syrad pumpa

2025 La Jasse Chardonnay 135/560 kr Nynäshamns Ångbryggeri Brännskär Brown Ale 5,3 % 50cl 106 kr

Brödservering 25 kr

Bröd, surdegsknäcke och vispat smör

Krokens Klassiker 590 kr

Förrätt

Toast Kroken

Huvudrätt

Krokens biff Rydberg

Dessert

Crème Brûlée

VARMRÄTTER

Rödspätta

315 kr

Helstekt rödspätta på ben serveras med örtslungad potatis, gulbetor, brynt smör, torkad kapris, pepparrot och sotad citron

2022 Anima Chenin blanc 185/770 kr Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8,0% 50cl 98 kr

Pepparstek

340 kr

Pepparstek på biff serveras med potatiskrokett på Västerbottensost, cognacsås och krispig ostronskivling

2020 Lomond Belladonna 175/730 kr Nynäshamns Ångbryggeri Brännskär Brown Ale 5,3% 50cl 106 kr

Hälleflundra

345 kr

Smörbakad hälleflundra serveras med potatispuré, slungad pak choi och blomkål, vitvinssås och rostad räkolja

2025 La Jasse Chardonnay 135/560 kr Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr

Rödbeta VEG

265 kr

Rosmarinbakad rödbeta serveras med friterad jordärtskocka, rosésallad, citron, stekt höstsvamp, jordärtskockspuré, pepparrot och brynt smör

2022 Anima Chenin blanc 185/770 kr Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 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 Blossom Fury Riesling 155/645 kr Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 50cl 98 kr

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

195/295 kr

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

2024 Barnabé Pinot Noir 120/495 kr Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 50cl 96 kr

Krokens biff Rydberg

350 kr

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

2024 Ciabot Russ Langhe Nebbiolo 165/685 kr Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 50cl 96 kr

FÖR DE SMÅ

Korv med pommes frites och aioli

105 kr

Glass med strössel

65 kr

DESSERT

Crème Brûlée	125 kr
Banana split	135 kr
Bananglass, maräng, vispad vaniljgrädde, torkad banan och chokladsås	
Choklad	125 kr
Bakad choklad, björnbärsglass, myltade lingon och vit choklad	
En kula glass	65 kr
En kula sorbet	55 kr
Månadens Chokladtryffel	55 kr
Fråga oss!	
T. R. E. Tryffel, 4 cl Rom, Espresso	170 kr
Sugen på dessertvin?	115 kr
2022 Armelle Moelleux Vouvray, Loire, Frankrike	

KAFFE | TE

Te	30 kr
svart, grönt och rooibos	
Bryggkaffe	36 kr
Espresso	36/46 kr
Cappucino	52 kr
Café Latte	54 kr

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee	145 kr
Kaffe Karlsson	145 kr
Kaffe Bailey's	145 kr
Kaffe D.O.M	145 kr