



EN MIDDAG HOS OSS

är en modern och personlig restaurangupplevelse

med utgångspunkt av säsongens bästa råvaror skapas smaker och menyer av mellanstora rätter. med detta får våra gäster en mer spännande och bredare matupplevelse. prova gärna någon av våra omtyckta middagsmenyer där du väljer om du vill veta vad som serveras eller låter serveringen bli en överraskning.

menyn har komponerats av köksmästare anders mårdäng. modern mattradition kryddat med svenska smaker, serverat med rustik elegans. krogens olika drycker med den alltid växande vinlistan innehåller allt från småskaliga bryggerier till instressanta vinhus. vår sommelier camilla skoog komponerar spännande smakmatchningar till er middag. gärna från gamla världens vinregioner där hon har sina absoluta favoriter. ett tips är att alltid kika på vår lite mer, "levande", glaslista.

vi vill att ert besök hos oss ska följa era förväntningar. med det så finns vi här och guidar er genom vinets värld till den mat ni väljer. vi formar dryckespaket med vin, öl eller alkoholfritt som matchar er smak och middag.

COCKTAILS

naturligtvis serverar vi även alkoholfria alternativ

TENNESSEE LEMONADE - 145kr

bourbon, egen lemonad, ginger ale, syltad ingefära

HERNÖ TONIC - 145kr

hernö gin, herbal tonic, citronskal, tellicherrypeppar

APPELBEE - 145kr

mackmyra bee, kanel, lime, äppelmust cox orange

[JIN] ROSÉ & GRAPE - 145kr

jin, rosépeppar, tonic, grape

HALLON / LYCHEE - 145kr

vodka, hallontikör, citron, äggvita, lycheejuice

SPARKLING MARGARITHA - 165kr

patrón silver & citrónage, lime, mousserande vin, salt

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

BLANC de BLANC - 155kr

chardonnay

BLANC de NOIR - 165kr

pinot noir / pinot meunier

CHAMPAGNE - 145kr

chardonnay / pinot noir / pinot meunier

PROSECCO - 80kr

italien

CERDON DU BUGEY - 130kr

frankrike

CAVA - 80kr

spanien

TILL FÖRDRINKEN

ROYAL SNACKS - 95kr

tryffelchips, creme fraiche, löjrom

KROGENS PLANKA - 300kr

utvalda lagrade ostar och charkuterier

GRILLADE OSTRON "ROCKEFELLER" - 135kr

*tre franska ostron med parmesangräddde och torkad potatis
45kr per styck*

VINKROGENS SMAKMENYER

Vi rekommenderar varmt att du och ditt sällskap beställer en av våra färdigkomponerade menyer. Dessa är komponerade för att skapa en så komplett matupplevelse som möjligt, gärna i kombination med våra drycker. Vårt smak-koncept lämpar sig för såväl större som mindre sällskap och serveras i klassisk stil.

TRE AN

kökets val av tre rätter
- avsätt gärna en och en halv timme -

pris 405kr per person
dryckespaket + 295kr

FEMMAN

kökets val av fem rätter
- avsätt gärna två och en halv timme -

pris 615kr per person
dryckespaket + 485kr

Väljer ni att sätta ihop er egen meny är det bra om ni tänker 3 till 4 rätter per person, samt en avslutning.

VINTERNS SMAKER

GRILLADE OSTRON "ROCKEFELLER" - 135kr

parmesan, rökt chili, rostad vitlök, torkad potatis.
grilled oysters, parmesan cream, ancho chili, truffles, dried potatoes.

HANDSKUREN KALVTARTAR - 149kr

cognac, gravad äggula, cidersenap, dillchips.
veal tartare, cured egg yolk, mustard mayonnaise, potatoe crisp.

VARM VINTERSALLAD - 135kr

stekt endive, valnötter, päron, källarlagrad getost.
fried endive, roasted walnuts, fresh pear, aged goat cheese.

RIMMAD TORSKRYGG FRÅN NORGE - 145kr

brynt smör, portvinsreduktion, stuvad jordärtskocka.
cod, browned butter, port wine reduction, creamy jerusalem artichoke.

SMÖRSTEKT FJÄLLRÖDING - 149kr

mjölksyrad fänkål, krassekräm, störkaviar, fänkålemulsion.
arctic char, sour fennel, watercress crème, arënkha caviar, fennel emulsion.

TERRIN PÅ FOIE GRAS- 135kr

rostad surdegsbrioche, sherrypicklad rättika, apelsingelé.
foie gras terrine, sherry spiced radish, orange gel, brioche.

KRYDDBAKAD HJORT "24 TIMMAR"- 145kr

enrisrökta körsbär, rotselleri, timjanstekt kronärtskocka.
long baked venison, smoked cherries, celeriac, fried artichoke.

SOTAD KALVFILE 58 GRADER - 155kr

askbakad persiljerot, konfiterad lök, rivet märgsmör.
veal tenderloin, ash baked parsley root, onion confit, marrow butter.

PUMPA BLINIS MED FORELLROM - 125kr

krogens ricotta, brynt ostronskivling, merlotvinegrette, kärnor.
pumpkin blini, trout roe, ricotta, oyster mushrooms, vinaigrette, seeds.

KRYDDSTEKT MANGOLD - 129kr

mandelpotatis, sticklök, tryffel, karamelliserad kålsky.
mangold leaves filled with potatoe and truffle, caramellised cale jus.

NÅGOT ATT AVSLUTA MED

SÖT, SYLTAD ROTSELLERI - 115kr

mjölchokladganache, valnötsglass, ugnsbakad müsli.
sweet celeriac, milk chocolate ganache, walnut ice cream, granola.

KÖKETS UTVALDA OSTAR - 145kr

serveras med kex, marmelad, Piemonte honung.
a selection of cheeses with marmelade, honey and biscuits.

HAVTORNSSORBET & CHOKLADSMULOR - 110kr

krispig honung, havtornsjus, frystorkat äpple, söt nori.
buckthorne sorbet, honey comb, lyophilized appels, sweet nori.

CHOKLADTRYFFEL TRIO - 65kr

ivoire - yuzu, jivara - salt karamell, tobago - oliv.
chocolate truffles flavoured with yuzu, salt caramel, olive.

BERÄTTA GÄRNA FÖR OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES

ÖL & CIDER

BERNARD CELEBRATION.....	79
Tjeckien Dubbeljäst lager	
BERNARD AMBER.....	79
Tjeckien Halvmörk lager	
CUBELTERIA.....	95
Italien Belgisk Ale	
RADICA.....	95
Italien Halvmörk Ale	
MARILYN.....	95
Italien Italiensk Ale	

CARMNINIA.....	95
Italien American Pale Ale	
LEMON ALE.....	95
Italien Citrus Ale	
BREWDOG NANNY STATE.....	39
England Alkoholfri Pale Ale	
GALIPETTE CIDRE BRUT.....	65
Frankrike Halvtorr äppelcider	
LA CHOUETTE.....	65
Frankrike Torr äppelcider	

VITA VINER

CHABLIS VIEILLES VIGNES.....	96 / 143
Pascal Bouchard Chardonnay	
<i>Djup mineralrik doft, inslag av mogna äpplen, och citrusfrukt.</i>	
PETNAT "RESTONS NATURE".....	86 / 129
Julien Albertus Pinot Gris, Auxerrois	
<i>Lätt mousserande, full av mineralitet och stenfrukter.</i>	
VILLA BLANCHE.....	68 / 102
Calmel & Joseph Chardonnay	
<i>Lätt ekad med toner av aprikoser, persika och acacia blomma.</i>	
AURA BLANC, IGP VAUCLUSE.....	66 / 99
Fontaine du Clos C, G, M, V, SB	
<i>Inslag av tropisk frukt, fin kryddig vanilj och en elegant smörighet.</i>	
SAVIGNIN EMPREINTE'.....	152 / 228
Domaine des Marnes Blanches Savagnin	
<i>Lagrad i 48 månader i öppna ekfat för en elegant oxiderad ton.</i>	
ESPECIAL VINHO VERDE.....	66 / 99
Fernando Horta Alvarinho, Azal	
<i>Friskt, fräscht, fruktigt med citrustoner och lätt spritsigt.</i>	
INVISIVEL.....	77 / 115
Ervideira Aragonez (blå druva)	
<i>Fruktigt med inslag av kokos, lakrits, äpple, citron och ananas.</i>	
ANIMA CHENIN BLANC.....	85 / 127
Avondale Chenin Blanc	
<i>Doft av tropiskfrukt och honung. Smak av persika, krusbär och mineral.</i>	
STETTENER RIESLING GIPSKEUPER.....	110 / 164
Jochen Beurer Riesling	
<i>Rökiga mineraler och stenfrukt i doften. Smak av stenfrukt och citrus.</i>	
GRAVESTONE.....	104 / 156
Men O'War Sauvignon Blanc, Semillon	
<i>Tydlig mineral inslag av lime, äpplen, exotisk frukt och färska kryddor.</i>	

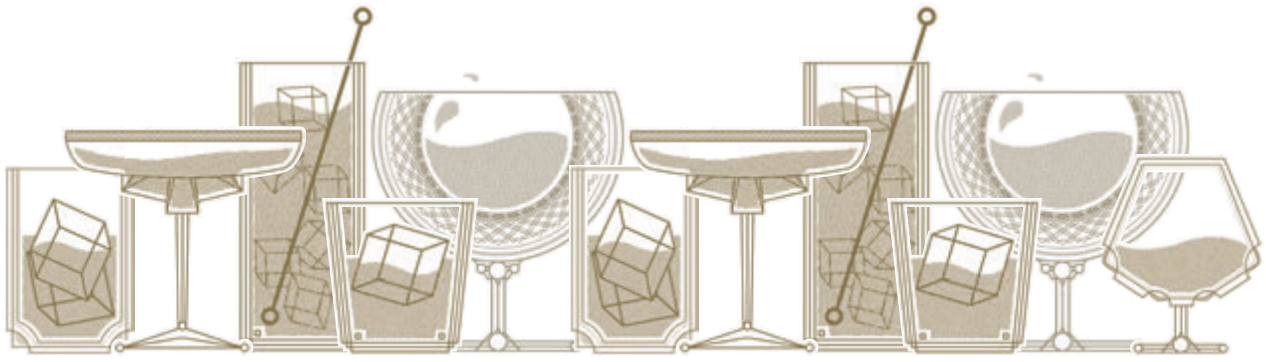
RÖDA VINER

TRES TRES VIEILLES VIGNES.....	127 / 190
Le Edition Vins Rares Gamay	
<i>Generös frukt, blandat med röd och blå frukt, elegant vanilj</i>	
IMPROBABLE.....	93 / 139
Domaine Biocoste Sauvignon Blanc, Gamay, Pinot Noir	
<i>Elegant, mogen och komplex. Ett sällsynt vin som måste provas.</i>	
COMTES DE VOCANCE.....	60 / 89
Le Edition Vins Rares Carignan, Merlot, Mourvèdre	
<i>Stor mörk fruktighet med lättare inslag av ekfat.</i>	
VIEUX CARIGNAN.....	73 / 109
Calmel & Joseph Garignan	
<i>Plommon och garrigue kryddor, stor doft med elegant smak.</i>	
NEBBIOLO LANGHE DOC.....	113 / 169
Massolino Nebbiolo	
<i>Inslag av hallon och viol. Har lagrats 1 år på stora ekliggare.</i>	
GRIGNOLINO DEL MONFERRATO.....	85 / 127
Fransesco Brezza -Tenuta Migliavacca Grignolino	
<i>Härlig kryddighet, vitpeppar blandat med chark på näsan</i>	
GAGLIASSO BAROLO TRE UTIN DOCG.....	146 / 219
Azienda Agricola Gagliasso Nebbiolo	
<i>Körsbär, mörka mogna plommon med en hint av tobak och cederträ.</i>	
BUONDONNO CHIANTI CLASSICO DOCG.....	84 / 125
Gabriele Buondonno Sangiovese	
<i>Svarta vinbär, lite mörk frukt och tydliga vaniljtoner.</i>	
FINCA MAZUELO.....	84 / 125
Gregorio Martinez Mazuelo	
<i>Mineralisk med smak av körsbär och höstbär med toner av dill.</i>	
CELLER PIÑOL SA NATURA.....	96 / 145
Celler Pinol Cariñena, Merlot, Syrah, Tempranillo	
<i>Lätt rostad ton, mineraler, peppar och svarta vinbär samt körsbär.</i>	

STORA VINLISTAN

Se vår separata meny med viner på flaska. Önskas något speciellt, fråga gärna er servis.

Vår vinmeny är en levande meny i ständigt förändring och uppbyggnad.



COCKTAILS

TENNESSEE LEMONADE - 145kr
bourbon, egen lemonad, ginger ale, syltad ingefära

HERNÖ TONIC - 145kr
hernö gin, herbal tonic, citronskal, tellicherrypeppar

APPELBEE - 145kr
mackmyra bee, kanel, lime, äppelmust cox orange

[JIN] ROSÉ & GRAPE - 145kr
jin, rosépeppar, tonic, grape

HALLON / LYCHEE - 145kr
vodka, hallonlikör, citron, äggvita, lycheejuice

SPARKLING MARGARITHA - 165kr
patron silver & citrónage, lime, mousserande vin, salt

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

BLANC de BLANC	155kr
BLANC de NOIR	165kr
CHAMPAGNE	145kr
PROSECCO	80kr
CERDON DU BUGEY	130kr
CAVA	80kr

NÅGRA ÖL & CIDER

CUBELTERIA [IT] birra karma - belgisk ale, 6,8%, 330ml	69kr
MARILYN [IT] birra karma - italiensk ale, 5,0%, 330ml	69kr
LEMONALE [IT] birra karma - citrus ale, 5,5%, 330ml	69kr
RADICA [IT] birra karma - halvmörk ale, 5,5%, 330ml	69kr
GALIPETTE CIDRE BRUT [FR] les celliers - halvtorr cider, 4,5%, 330ml	65kr
LA CHOUETTE [FR] la chouette - torr cider, 4,5%, 330ml	65kr

BARMENY

GRILLADE OSTRON "ROCKEFELLER"
parmesanrädde, torkad potatis
135kr (45kr per styck)

ROYAL SNACKS
tryffelchips, crème fraiche, löjrom
95kr

OSTAR & CHARKUTERIER

IBERICO BELLOTA PATA NEGRA, 24 MÅNADER
skinka från Jamones Segovia i spanien
från den svartfotade grisen.
95kr

KROGENS BRESAOLA
på kalvinnanlår från hälsingestantan.
toner av kanel, nejlika och peppar.
75kr

KROGENS COPPA
fläskkarré från svensk rapsgris.
kryddad med fänkål, kummin och lagerblad.
75kr

ALMNÄSBRUKS WRÅNGBÄCKSOST
ekologisk, lätt syrlig hårdost av komjolk.
storpipig herregårdsost med anor från 1800-talet.
65kr

BLU DI BUFALA
en italiensk krämig, blåmöglost med tydlig
buffelmjölks smak och en rund blåmögeltton.
65kr

MONTE VECCHIO
komjölksost från mejeriet Castagna i Piemonte
lagrad i 6-8 månader. härligt djup, karamellaktig smak.
65kr

KVÄLLENS GÄST
vi är hela tiden på jakt efter nya härliga delikatesser,
fråga oss gärna vad vi har på besök.

PLANKA

KÖKETS VAL AV OSTAR OCH CHARKUTERIER
serveras med utvalda tillbehör, perfekt för två personer att dela på.
300kr