

TILL FÖRDRINKEN

ROYAL SNACKS - 95kr
 tryffelchips, creme fraiche, röksaltad sikrom

KROGENS PLANKA - 295kr
 ostar och charkuterier med tillbehör, för två.

OSTRON "FINE DE NORMANDIE" - 125kr

tre franska ostron med hummeremulsion, gurka och nori.
 50kr per styck

COCKTAILS

naturligtvis serverar vi även alkoholfria alternativ

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

PATRÓN SOUR - 145kr
 patrón silver, citron, agavesirap, äggvita, angostura

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

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

APPEL BEE - 145kr
 mackmyra bee, kanel, lime, äppelmust cox orange

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

ESPUMANTE - 115kr
 portugal

CAVA - 80kr
 spanien

NÅGRA AV VÅRA GLASVINER

serveras på halvt eller helt glas. se vår svarta tavla för ytterligare viner på glas

ESPECIAL VINHO VERDE • Fernando Horta • Alvarinho, Azal,	48kr • 72kr
RHEINGAU RIESLING CLASSIC • Jakob Jung • Riesling,	72kr • 108kr
ANETO RESERVA • Quinta do Paço • Semillon, Terrantez,	80kr • 120kr
BLANC LES TRUFFIÈRE • Domaine des Mauperthuis • Chardonnay,	66kr • 99kr
AURA BLANC, IGP • Fontaine du Clos • Chard, Gewurtz, Macabeu, Viognier, Sauvign blanc,	66kr • 99kr
LANGHE CHARDONNAY • Massolino • Chardonnay,	97kr • 145kr
GRAVESTONE • Men O'War • Sauvignon blanc, Semillon,	99kr • 149kr
VIN ROUGE • Sarl Clos du Tue-Boeuf • Gamay,	64kr • 95kr
SECCO-BERTANI • Bertani • Corvina, Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon,	95kr • 142kr
VALPOLICELLA RIPASSO • Ca' Rugate • 40% Corvina, 30% Rondinella och 30% Corvinone,	130kr • 195kr
MURPHY - GOODE "LIERS DICE" • Jackson Family • Zinfandel,	121kr • 181kr
RIBEIRO SANTO RESERVA • Magnum - Carlos Lucas, Vinhos Lda • Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz,	80kr • 120kr

MIDDAG - 5EMMAN

en komplett middag med kökets val
av fem mellanrätter från vår meny.

615kr

MIDDAG - TR3AN

en enklare middag med kökets val
av tre mellanrätter från vår meny.

355kr

SOMMELIERENS VINPAKET

fyra utvalda viner som serveras
på halvt glas samt ett dessertvin.

450kr

tre utvalda viner som serveras
på halvt glas.

250kr

SENSOMMARMENY

VÅRA RÄTTER ÄR AV MELLANSTORLEK OCH VI REKOMENDERAR MINST 2-3 RÄTTER PER PERSON

TARTAR PÅ HANDSKUREN OXE

ostronmajonnäs, friterad lök, rapsolja,
lökaska, picklade granskott.

145kr

LAMMKORV MED SVART VITLÖK

kräm på grillad aubergine och roscoff lök,
saltgurka, mynta och frasig kål.

125kr

ROTSSELLERI BAKAD I SYRAT SMÖR

krondill, röksaltad sikrom, dillmjölk och
jordärtskockschips.

115kr

SOTAT ANKBRÖST FRÅN SVENSKA GÅRDAR

saltbakad rödbeta, krispig krydda på skinnet,
rödbetsky smaksatt med rabarbersirap.

135kr

RIMMAD PIGGVAR "NINON"

grönärtspuré, knaprigt sidfläsk, champagnesyrad
pressgurka, brynt ansjovissmör.

155kr

MALTSTEKT SVARTROT

schallottenlöksemulsion, krossad kavring, inlagd
svamp och karamelliserad druvjuice.

115kr

RAPSBAKAD KOLJA & SPETSKÅL

blåmusselgrädde, hasselnötsvinegrätt,
grillad sticklök,

130kr

KROGENS OXFILÉ 54 GRADER

sötpotatispuré, bräserad stekt endive,
rödvins- och pepparkaramell, rivet smör.

155kr

EFTERRÄTTER

TERRIN PÅ KARAMELLISERAD BANAN

chokladbräck, pistage, pannkaksglass,
lönnsirap från Blaxsta, färska blåbär.

110kr

INKOKTA PLOMMON I ROSÉVIN

syrad grädde, mjölkchokladsorbet,
citrontimjan, puffad spelt, citrongelé.

110kr

KÖKETS UTVALDA OSTAR

tre ostar serveras med kornknäcke,
marmelad och skogshonung från Piemonte.

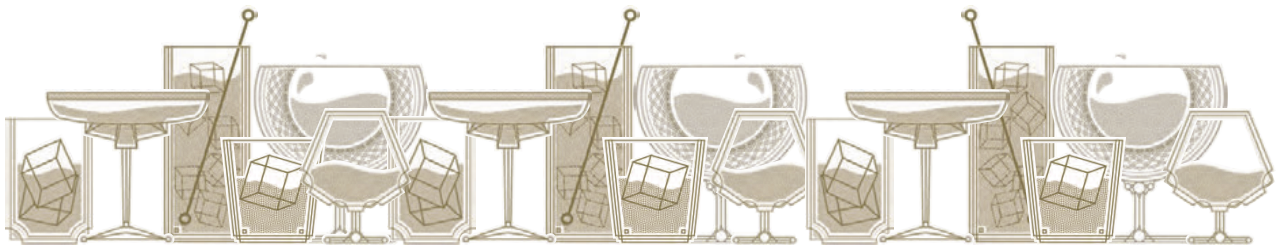
145kr

CHOKLADTRYFFEL TRIO

smaksatt med matcha te, kardemumma & sesam,
samt rostad kokos.

85kr

BERÄTTA GÄRNA FÖR OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER



ROMPROVNING DIPLOMATICO

fyra sorters rom, 1 cl, från ett av dom största destillerierna i venezuela serveras tillsammans med vår hemgjorda tryffeltrio.

175kr

PRESSKAFFE

vi maler kaffet vid beställning och pressar för bästa smakupplevelse

MARON - 30kr

en blandning av kaffe från etiopien och östafrika som ger en touch av kryddpeppar. ett fylligt kaffe med inslag av citrus och bergamott.



CULTIVO - 30kr

högvuxna bönor från etiopien tillsammans med bönor från centralamerika. ett friskt, balanserat kaffe med smak av örter och mogna bär.

TE - 30kr

vi serverar en rad olika te-sorter att erbjuda. välj mellan svart, grönt, vitt, rött och äkta oolong.

VARMA DRINKAR

ORANGE BRANDY - 125kr

pedro ximenes, muscovadosocker, cointreau, skakad grädde

EL PATRÓN - 125kr

patrón xo cafe, mörk choklad, agave sirap, skakad grädde

QUEEN - 125kr

gul chartreuse, bourbon, skogshonung, riven muskot, skakad grädde

IRISH COFFEE - 125kr

jameson caskmate, farinsocker, skakad grädde

PISTACHIO - 125kr

amaretto, frangelico, rostad pistage, skakad grädde

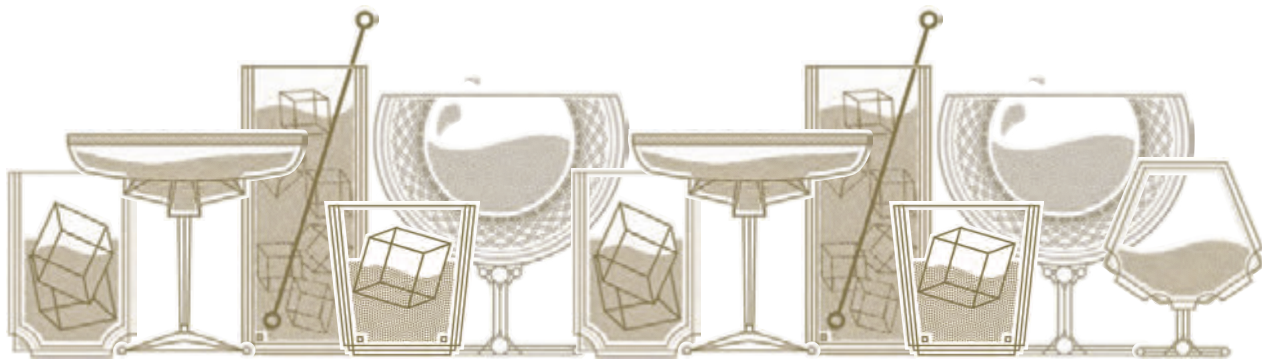
APPEL PIE TEA - 125kr

earl grey, pom äppelstarkvin, amaretto, vanil, skakad grädde

ALKOHOLFRIA DRICKER

vi serveras även alkoholfritt bubbel, öl och viner

MANDARIN & SEVILLE ORANGE JIGGER • fermenterad ingefära och färsk mandarinjuice.....	39kr
CURIOSITY COLA • gammeldags cola, kryddigt och uppfriskande	39kr
PÉTILLANT 2015 • cider på syrliga och bittersöta äpplen	89kr
JUS RHUBARBE • vinös och rå rabarbersmak med jordighet och balans	92kr
BLANC CHARDONNAY • jus de raisin • god syra med fin äppelstruktur.....	92kr
BLANC SAUVIGNON VENDANGE PRECOCE • jus de raisin • friska och tropiska toner.....	92kr
ROSÉ CABERNET • jus de raisin • mjukt bärig med inslag av lingo.....	92kr
ROUGE SYRAH • jus de raisin • elegant blåfruktig med härlig längd.....	92kr
JUS GRANADE • välbalanserad granatäppeljuice med syra och sötma.....	92kr



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

PATRÓN SOUR - 145kr
patrón silver, citron, agavesirap, äggvita, angostura

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

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

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

BLANC de BLANC..... 155kr

BLANC de NOIR..... 155kr

CHAMPAGNE.....145kr

PROSECCO..... 80kr

ESPUMANTE..... 115kr

CAVA..... 80kr

NÅGRA ÖL & CIDER

AMBER [CZ] 79kr
bernard - halvmörk lager, 5,0%, 500ml

CELEBRATION [CZ] 79kr
bernard - dubbeljäst lager, 5,0%, 500ml

LEMONALE [IT] 95kr
birra karma - citrus ale, 5,5%, 330ml

RADICA [IT] 95kr
birra karma - halvmörk ale, 5,5%, 330ml

GALIPETTE CIDRE BRUT [FR] 65kr
les celliers - halvtorr cider, 4,5%, 330ml

LA CHOUETTE [FR] 65kr
la chouette - torr cider, 4,5%, 330ml

BARMENY

TRE FRANSKA OSTRON "FINE DE NORMANDIE"
hummeremulsion, gurka och nori
125kr (50kr per styck)

ROYAL SNACKS
tryffelchips, crème fraiche, röksaltad sikrom.
95kr

OSTAR & CHARKUTERIER

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

CECINA DE LEÓN IGP, 12 MÅNADER
lättrökt och lufttorkad entrecôte
från León i nordvästra spanien.
65kr

SPINATA ROMANA, 4 MÅNADER
mild salami späckad med stora bitar lardo.
italiensk tradition regionen Lazio.
55kr

ALMNÄSBRUKS WRÅNGEBÄCKSOST
ekologisk, lätt syrlig hårdost av komjölk.
serveras med skogshonung & hasselnötter
85kr

FORMAGGIO BLU '61, 4 MÅNADER
mögelost i Raboso Passito & tranbär.
serveras med vinsirap & fikonbröd.
95kr

TROU DU CRU, 60 GRAM
fransk kittost av pastöriserad komjölk tvättad
i Marc De Bourgogne. serveras med knäcke.
120kr

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.
295kr