

SNACKS

Tre grillade franska ostron "fine de claire" med parmesankräm, ancho chili och rostade potatissmulor.	135
Spanska tryffelchips med röksaltad amerikansk löjrom, crème fraiche och örter.	95
Plock-planka med tillbehör för två till tre personer att dela på, lagrade ostar och våra egna charkuterier.	279

VINKROGENS MIDDAG "FEMMAN" kökets val av fyra rätter från nedan samt en dessert.	595
SOMMELIERENS UTVALDA VINER fyra viner på halvt glas från samt dessertvin.	450

MENY

Kryddkokt vitsparris med sandefjordsås, krämbakat ägg, löjrom, rostade pistagekärnor och gräslök.	149
Grönärtssoppa "crème ninon", champagneskum, spritärtor, halstrad pilgrimsmussla och picklade bondböner.	135
Torskrygg från Norge med spetskål, eldad lök, kålolja, syrad smörsås, rostade hasselnötter och friterad kål.	145
Sotad tonfisk med ostronmajonnäs, rädisor, forellrom, plommonvinegrette "umeshu" och sockersaltad gurka.	155
Kalvkorv med citron och nässlor, picklad jordärtskocka, rostad schalottenlök och karl-johan emulsion.	139
Tartar på hängmörad oxe, krispig potatis, rökt majonnäs, torkad vinäger, ramslökskapris och sticklöksaska.	145
Krogens kalvfilé 54°C med pommes aligot på wrångebäck, grillad vårlök samt en rödvin- och tryffelreduktion.	165
Anklever "tart", gelé på gröna äpplen, valnötscrunch, 24 månaders lagrad parmesan och salt från læsø.	139
En tallrik med utvalda ostar, frökex från huså, körsbär- och lakritsmarmelad samt ekologisk skogshonung från piemonte.	135

EFTERRÄTTER

Frasig banan med chokladsponge, valrhona dulceykräm, kryddglass, mandelströssel samt bryntsmör.	90
Bergamott "bavaroise" med rostad sesammazarin, bränd lakritsmaräng, nougatine och stekt vit choklad.	85
Crème brûlée med smultronsorbet, hallon marinerade i vanilj och citronverbena, krispig skogshonung.	75
Vinkrogens chokladtryfflar, vit "ivoire" med yuzu, mjölk "jivara" med salt karamell & mörk "tobago" med oliv.	65

KAFFE & TE

Brazil Fortaleza ett fylligt och runt kaffe med toner av choklad, hasselnöt och karamell.	45
Colombia Decaf fin frisk sötma, medel fyllighet och en eftersmak som är helt ren och mycket njutbar.	50
Ethiopia Welena smakrikt och sött, med citrus och jordgubbe, tropiska saltorkade toner.	65
Maron pigg och pepprig mörkrost från ethiopien med en touch av kryddpeppar, citrus och bergamott.	45
Te vi serverar en rad olika te-sorter. välj mellan svart, grönt, vitt, rött eller oolong.	35

ETT LYXIGT AVSLUT

DIPLOMATICO Romprovning av fyra sorter á 1 cl serveras med vinkrogens tryfflar och kaffe.	175
GRÖNSTEDTS Cognacsprovning av fyra sorter á 1 cl serveras med vinkrogens tryfflar och kaffe.	165