

Svenska Krogen Höstmeny

Årgång 2011

SMÅTT & GOTT | NIBBLES

Istället för förrätt??? | *Instead of a starter???*
Välj då 3 små 139:- | *Choose 3 small ones 139:-*

Ostron med schalottenlöksvinnagrette 32:-/st
Oysters with shallots vinaigrette 32:-/each

Vitlöksbröd med tryffelcreme 39:-
Garlic bread with truffle creme

Långbakad **grissida** med rotselleri 49:-
Slowroasted belly of pork, with celeriac

Sikrom med rödlök och syrad grädde 49:-
Fishroe with red onions and soured creme

Löjrom med rödlök och syrad grädde 89:- | Förrätt 159:-
Bleak roe, with red onions and soured creme 89:- | Starter 159:-

Gårdsost: 1 bit med fikonmarmelad 45:-
Farmed cheese: 1 piece with fig marmelade

Ankrilette med brioche och fikon 65:-
Duck rilette with brioche and figs

Förrätter | Starters

Grön ärtsoppa med bakad grissida och tryffel 89:-
Creme Mignon, with roasted belly of pork and truffles

Carpaccio med rotsellericremé, västerbottenost samt rostade nötter på oxe 99:- | på hjort 159:-
Carpaccio with celeriac puré, Swedish cheese and toasted nuts with beef 99:- | with deer 159:-

Kycklingleverparfait med fikon och brioche 129:-
Chicken liver parfait with figs and brioche

Toast Skagen 89:- | **Lyx** 129:-
Toast with prawns, dill and mayonnaise, 89:- | Deluxe 129:-

Klassisk matjes, med ägg, rödlök och brynt smör 99:-
Classic Swedish herring, with eggs, red onions and noisette butter

Husets stora **sillbricka** med rostad knäcke och västerbottensost 125:-
Our herring plate with roasted crisp bread and Swedish cheese

KÖTT | MEAT

Långbakad **spädgrissida** med rostad chorizo och grön ärtpuré 205:-
Roasted belly of pork with roasted chorizo and green pea purée

Bräserad **oxkind** med confit på svamp, samt rostad vitlöks- och rotselleripuré 229:-
Braised ox cheek, with confit of mushrooms with a roasted garlic and celeriac purée

Confiterat **anklår**, serveras med linser kokta i buljong, örter och vitlök samt tryffelcreme 199:-
Duck legs confit, served with lentils in a herb and garlic broth, and a truffle creme

Rosastekt **oxrygg** med hemslagen bearnaise och stor pommes frites samt haricots verts 199:- | med hängmörat kött 289:-
Panfried pink sirloin with sauce bearnaise, homemade fries and haricot verts 199:- | tenderised beef 289:-

Rosastekt **hjortfilé** med tryffelstuvad savoykål, kycklinglever mousse och syltade kantareller samt lingoncreme 315:-

Panfried pink deer, with truffled savoy cabbage, chicken liver mousse and pickled chanterelles and a lingonberry creme

Afterwork | tors-fre 17-19

Stor stark | Beer 50cl 45:-

Husets vin | House wine 49:-

Husets bubbel | House sparkling 79:-

Alkofritt alternativ | Alcohol free alternative 25:-

Ostron med bubbel | Oysters with sparkling 99:-

Biff Rydberg | Beef Rydberg 159:-

Fisksoppa med aioli | Fish soup with aioli 149:-

Crème brûlée | Crème brûlée 45:-

FISK | FISH

Klassiskt **kokt fisk** serveras med pepparot, handskalade räkor, pocherat ägg samt skirat smör 255:-

Classic poached fish, served with horseradish, prawns, poached egg, and melted butter

Fisk- och skaldjursgryta med dagens fångst och aioli 199:-
Fish and seafood broth, served with catch of the day

Husets Goda

3-rätters |
3 course 379:-

vinpaket | wine package 329:-

Grön ärtsoppa med bakad grissida och tryffel
Creme Mignon, with roasted belly of pork and truffles

Biff Rydberg, serveras som sig bör!
Beef Rydberg, diced potatoes, onion and beef served with beet roots and sourcreme

Klassisk Crème brûlée med fruktsallad
Classic Crème brûlée with fruits

Köket väljer 5 rätter |
Kitchen's choice - 5 course 549:-

vinpaket | wine package 529:-

Informera om ev. allergier |
Inform us about any allergies

Väljs av alla i sällskapet |
Ordered by everyone at the table

Min Farmors Klassiker | Grandmas Classics

Dillkött på kalv! 159:-
Veal in a sweet and sour sauce

Klassisk Biff Rydberg 189:- | hängmörat kött 259:-
Beef Rydberg, diced potatoes, onion and beef served with beet roots and sourcreme 189:- | tenderised beef 259:-

Wallenbergare med petit pois och potatispuré 169:-
Vealburgers, served with petit pois and potato purée

Fäsklägg med rotmos 139:-
Braised leg of pork with potato and root vegetable purée

Desseter | Deserts

Klassisk Crème brûlée med frukt sallad 99:-
Classic Crème brûlée with fruits

Husets glass eller sorbet 29:-/kula
Our ice creams or sorbets 29:-/scoop

2 sorters tryfflar samt min farmors kola 79:-
2 truffles and my grandmothers fudge

Gårdsostar med nötter, fikon och kavring 129:-
Farm cheeses with nuts, figs and fruitbread

Äpple tarte serveras med vaniljglass och färska bär 125:-
Apple tarte tatin, served with icecream and berries

Chokladfondant med kolacreme och snickersglass 109:-
Chocolatfondant with fudge and snickers ice cream

Våran 6:a | 6 course 649:-

vinpaket | wine package 629:-

"Bränd" Sashimi på lax från norr med ingefära och pepparot
"Blow torched" salmon sashimi with ginger and horseradish

Grön ärtsoppa med räkor och löjrom
Creme Mignon with shrimp and fish roe

Långbakad spädgrissida med rostad chorizo och grön ärtpuré
Roasted belly of pork with roasted chorizo and green pea purée

Rosastekt hjortfilé med tryffelstuvad savoykål, kycklinglevermousse och syltade kantareller samt lingoncreme
Panfried pink deer, with truffled savoy cabbage, chicken liver mousse and pickled chanterelles and a lingonberry creme

Gårdsostar med nötter, fikon och kavring
Farmcheeses with nuts, figs and fruitbread

Äpple tarte, serveras med vaniljglass och färska bär
Apple tarte tatin, served with ice cream and berries

Väljs av alla i sällskapet | Ordered by everyone at the table

DRYCK

APERTIF

Campari /soda/juice	89:-
Dry martini	99:-
Martini bianco	79:-
Kir Royal	109:-
Fläder Royal	119:-
Bubbel	89:-

ÖL

Wisby	60:-
Mariestad, 50 cl	60:-
Mariestad Prima Lager	60:-
Mariestad, Porter	65:-
Mellanöl	52:-
Landsortslager, 50cl	89:-

CIDER

Sommersby päroncider	60:-
Kiviks äppelcider; alkoholfri	28:-
Kiviks päroncider; alkoholfri	28:-
X-cider	60:-
Rekorderlig jordgubb/ lime	60:-

VINER

Husets röda	59:- / 259:-
Husets vita	59:- / 259:-
Husets rosé	59:- / 259:-
Husets bubbel	89:- / 399:-

VINPAKET

2 glas	229:-
3 glas	329:-
5 glas	529:-
6 glas	629:-

ÖVRIG DRYCK

Läsk / lättöl	28:-
Stenkulla	59:-

KAFFE

Kaffe	28:-
Kaffe lungo	30:-
Enkel espresso	30:-
Dubbel espresso	39:-
Americano	30:-
Cappuccino	39:-
Latte	39:-
Macciato	34:-

KAFFEDRINKAR / DRINKAR

Irish coffee	95:-
Kaffe Karlsson	95:-
Kaffe Dom	95:-
Espressomartini	119:-
Hasselnötsmartini	109:-
"Jordgubbscheesecake" i glas	119:-
Blåbärsmojjito	119:-
Björnbärsbrumble	119:-
JOHANS FAVORIT:	125:-
med päron, mackmyra och smörkola	
MIAS FAVORIT:	125:-
Jordgubb- & chokladmartini	
Long Swedish ICE Tea	145:-