

COCKTAILS

KROKENS UTVALDA

Viola 155 kr

Viol, Hernö gin, citron, flädersirap, äggvita och soda

Cissis Citron 155 kr

Limoncello, vodka, citron, vaniljsockerlag och marängskum

Amaros tutti frutti 155 kr

Amaro Santoni örtlikör, aprikos, citron och sockerlag. Toppas med bubbel

Veckans Cocktail - fråga oss!

ALLTID PÅ KROKEN

Appearance 145 kr

Xanté, citron, socker och äggvita

Dry Martini 150 kr

Stockholms Bränneri Dry gin, Vermouth och oliv

Negroni 150 kr

Stockholms Bränneri Dry gin, Campari, Vermouth rosso och apelsinzest

MOCKTAILS

120 kr

Fluffig Frutti

Aprikos, citron, apelsinjuice och tutti frutti skum

Citronmaräng

Citron, vaniljsocker och marängskum



Restaurang Kroken

FÖRRÄTTER

Ostron *Fine de Claire*

40 kr/st

1/2 dussin 220 kr

Serveras med citron, schalottenlöksvinägrett och tabasco.

N.V Champagne Tribaut Brut Origine 175/1050 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Sotholmen Stout 4,0% 96 kr

Toast Kroken *Alltid på Kroken halv 80g/hel 160g*

195/295 kr

Räkor, majonnäs, rödlök, pepparrot, stenbitsrom, en liten släng av kallrökt lax, sallad och toastbröd.

2024 Gysler Sandstein Riesling Trocken 150/625 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 98 kr

S.O.S *Smör Ost Sill*

195 kr

Norröna Matjessill, rågbröd, Svedjans gårdsost, bakad äggula, rödlök, crème fraîche, friterad yoghurtboll, brynt smör och dill.

Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr | Nubbe efter tycke och smak! 

Kalix Löjrom

225 kr

Potatisvåffla, löjrom från Kalix, crème fraîche, syrad steklök, citron och dill.

N.V Champagne Tribaut Brut Origine 175/1050 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 98 kr

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

180/280 kr

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

2020 Quinta de Chocalpa Tinto 140/580 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 96 kr

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

180/280 kr

Svenskt innanlår, ramslöksmajonnäs, krispig sparris, rädisor, svensk hårdost och färsk ramslök.

2022 "La Muse Papilles" Côtes du Rhône Rouge 165/685 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 96 kr

Pilsnerplatta

185 kr

Salami från Sörmlandschark, svensk hårdost, semitorkad tomat, Krokens senap och sellerisalt.

2022 "La Muse Papilles" Côtes du Rhône Rouge 165/685 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Zumen Schwarz 5,0% 62/106 kr

Vit Sparris (veg)

185 kr

Pocherad vit sparris, äggkräm, ramslöksskum, mandlar och kryddkrasse.

2024 Gysler Sandstein Riesling Trocken 150/625 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr

Hel Kronärtskocka (veg) - perfekt att dela på!

175 kr

Kokt hel kronärtskocka, citron, schalottenlök, vitlök, ingefära, sojabrynt smör och parmesan.

2023 Small Wonder Chardonnay 190/795 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 98 kr

Allergier - Glöm inte att informera oss om ni har några allergier vi bör känna till

VARMRÄTTER

Krokens biff Rydberg *Alltid på Kroken* 340 kr
Oxfilé, stekt potatis, ölkokt lök, lökpuré, bakad äggula och Dijoncrème.

2023 Bruna Grimaldi Nebbiolo d'Alba 190/795 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Bedarö Bitter 4,8% 96 kr

Abborre 325 kr
Stekt Svensk Abborre, potatispuré, schalottenlök, vitlök, ingefära, sockerärter, pak-choi, sojabrynt smör och örter.

2023 Leonardo Bussolletti Mau 160/665 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Pickla Pils 4,8% 98 kr

Långarygg 305 kr
Ramslök- och citrusbakad Långarygg, pommes Anna, vårprimörer, smörad vitvinssås, forellrom och ramslöksolja.

2023 Small Wonder Chardonnay 190/795 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr

Entrecôte 330 kr
Svensk entrecôte, pommes frites, pak-choi, sockerärter, grillad citron och pepparsås.

2020 Quinta de Chocapalha Tinto 140/580 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Ankarudden Aussie Pale Ale 5,1% 56/92 kr

Fläkschnitzel 255 kr
Stekt panerad fläkschnitzel, klyftpotatis, gröna ärtor, schalottenlök, kapris, anjovis och vitlökssmör.

2023 Geyerhof Grüner Veltliner Ried Hoher Rain 165/685 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Krokens Källaröl 4,8% 52/84 kr

Friterade Yoghurtbollar (veg) 265 kr
Serveras med vårprimörer, ramslökspesto, grillad citron, svensk hårdost och saltrostade mandlar.

2023 Geyerhof Grüner Veltliner Ried Hoher Rain 165/685 kr | Nynäshamns Ångbryggeri Lilla Hawaii Lager 5,1% 98 kr

Krokens Klassiker *Meny*

Toast Kroken
Krokens biff Rydberg
Crème Brûlée

590 kr

FÖR DE SMÅ

Korv och Pommes frites med aioli 105 kr

Långa med potatispuré och brynt smör 115 kr

Friterade Yoghurtbollar med pommes frites och aioli (veg) 145 kr

Glass med strössel - välj mellan vaniljglass/Jordgubbsglass/Chokladglass 65 kr

Allergier - Glöm inte att informera oss om ni har några allergier vi bör känna till

DESSERT

Crème Brûlée	115 kr
Vårtårta	115 kr
Tårtbotten, färskostkräm, jordgubbsglass, sockrade rabarber och Digestivesmul.	
Donut Deluxe	105 kr
Varm kaneldonut, vaniljglass, brynt smör och rostad vit choklad.	
Glassdröm	95 kr
Krokens chokladglass, valnötskaramell, färska hallon och nougatgrädde.	
En kula glass	65 kr
En kula sorbet	55 kr
Chokladtryffel	45 kr
T. R. E. Tryffel, 4 cl Rom, Espresso	170 kr

DESSERTVIN

2017 Friesenheimer Bergpfad Beerenauslese Huxelrebe	110 kr
---	--------

KAFFE | TE

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

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee	140 kr
Kaffe Karlsson	140 kr
Kaffe Bailey's	140 kr
Kaffe D.O.M	140 kr
Espresso Martini	150 kr