

# FÖRDRINKAR

**ETT GLAS BUBBEL** 110  
Cava | Prosecco

**PASSIONSMOJITO** 4CL 144  
Rom | Passionspuré | Lime  
Mynta | Socker | Soda

**HALLON GT** 4CL 144  
Gin | Tonic | Hallon

**APEROL SOUR** 4CL 144  
Aperol | Triple Sec | Citron  
Socker | Äggvita

# ALKOHOLFRIIT

**GLOMMENS LEMONAD** 68  
Välj mellan Jordgubb / Citron

# TILLTUGG INNAN MATEN

**NÖTTER** 29  
Jordnötter/Chilinötter/Blandade

**MARINERADE OLIVER** 79

**LANTCHIPS** 29  
Gräddfil/Lättsaltade

**ÖLKORV** 79  
Habanero chili

QUIZ VARJE TORSDAG 19.00

# FÖRRÄTT

**VITLÖKSBRÖD** 75 | G | M | Ä  
Parmesangratinerat vitlöksbröd serveras med aioli.  
Vinförslag: *Domaine de la Vincoiere Sauvignon Blanc*

**ÖJEBYRÖRA MED TUNNBRÖD** 149 | G | M | Ä  
Krämig röra med kräftstjärtar, majonnäs, dill, västerbottenost & kummin serveras med friterat tunnbröd & picklad rödlök.  
Vinförslag: *Les Jamelles Chardonnay*

**CARPACCIO** 149 | M | N  
Tunt skivat nötkött som serveras med rostade pinjenötter, parmesan, sallad & olivolja.  
Vinförslag: *Heraclio Alfaró Rioja*

**TONFISKTARTAR** 149 | Ä | G  
Tärnad tonfisk smaksatt med tabasco, sesam, soja & persilja serveras i salladsblad med sojamajonnäs.  
Vinförslag: *Wittman 100 Hills Riesling*

**OST & CHARKPLANKA** 229 | G | M  
Noggrant utvalda ostar från Gerhards Ost serveras med charkuterier, knäckebröd, marinerade oliver & tomatmarmelad.  
Vinförslag: *Nittnaus Pinot Noir*

## KROG & CO TRERÄTTERS

559

**ÖJEBYRÖRA MED TUNNBRÖD** G | M | Ä  
Krämig röra med kräftstjärtar, majonnäs, västerbottenost, dill & kummin serveras med friterat tunnbröd & picklad rödlök.

**RYGGBIFF BLACK & WHITE** Ä | M  
Grillad ryggbiff serveras med pommes frites, grillad sparris, rödvinssås & béarnaisesås.

**COOKIE DOUGH** M | G  
Fyllig gräddglass med kakdegsbitar & chokladflakes.



# VARMRÄTT

**ÄLGWALLENBERGARE** 269 | M | G | Ä  
Wallenbergare på svensk älgfärs serveras med potatispuré, råörda lingon, ärtpuré & brynt smör.  
Vinförslag: *Volpi Piemonte Doc Barbera*

**PEPPARSTEK** 399 | M | G  
Den finaste biten på oxfilén rullas i 3 sorters peppar och serveras med rostad potatis med västerbottenost, panko & örter, grillad sparris & pepparsås.  
Vinförslag: *Valpolicella Ripasso*

**RYGGBIFF BLACK & WHITE** 359 | Ä | M  
Grillad ryggbiff serveras med pommes frites, grillad sparris, rödvinssås & béarnaisesås.  
Vinförslag: *La Solitude Côtes du Rhône Rouge*

**KROGENS BURGARE**  
Enkel 225 | Dubbel 275 | Trippel 325 | G | M | Ä  
Burgare, krispig sallad, lagrad ost, rödlök, tomat, hamburgerdressing, saltgurka, rostad lök & pommes frites.  
Vinförslag: *Heraclio Alfaró Rioja*

**BBQ PANNOUMIBURGARE**  
Enkel 225 | Dubbel 275 | Trippel 325 | G | M | Ä  
Friterad grillost med tryffelmajonnäs, krispig sallad, saltgurka serveras med lökringar, bbq-sås & pommes frites.  
Vinförslag: *Sanvigilio Merlot*

GLÖM INTE DIPP SÅS!  
Béarnaisesås | Aioli  
Tryffelmajonnäs  
Chilimajonnäs

# DESSERT

**ROCKY ROAD** 115 | M | N  
Rocky Roadglass serveras med vispad grädde, minimarshmallows, jordnötter, chokladsås & kolasås.

**BROWNIE** 99 | G  
Citronbrownie som serveras med jordgubbscoulis & rostad kokos.

**PANNACOTTA** 115 M | G  
Vit chokladpannacotta serveras med rabarber-kompott & krossade vaniljdrömmar.

**BIFFPASTA** 239 | G | M  
Oxfilé, ryggbiff, primörer & pasta i het pepparsås som toppas med riven parmesan & sallad.  
Vinförslag: *Quinta Sardonia Sardón*

**HALSTRAD TONFISK** 319 | Ä | G  
Sesampanerad tonfisk serveras med tomat & mangosalsa, böngroddar, ärtskott, friterad vitlök, salladslök & sojamajonnäs smaksatt med sake.  
Vinförslag: *100 Hills Riesling /Nittnaus Pinot Noir*

**HUMMERSOPPA** 269 | G | M  
Krämig hummersoppa med handskalade räkor & kräftstjärtar serveras med surdegsbröd.  
Vinförslag: *Nathalie & Gilles Fevré Chablis*

**KROGENS SALLAD** 179  
Edamameböner med mango, krispig sallad, rödlök, tomat & chilimajonnäs.  
Välj ett tillbehör:  
Kyckling 229:- | Tofu 199:- (Vegansk) | Grillost 229:-  
Vinförslag: *Domaine de la Vincoiere Sauvignon Blanc*

**COOKIE DOUGH** 65 | M | G  
Fyllig gräddglass med kakdegsbitar & chokladflakes.

**SORBET** 65  
Fråga personalen vilken smak som finns.

Passande vinrekommendation till desserterna:  
Nittnaus Beerenauslese Exquisit

G = Gluten M = Mjök N = Nötter Ä = Ägg | Allergener? Prata med personalen så hjälper vi er.

Ursprung på köttet: Fråga Personalen.

