

FÖRDRINKAR

ETT GLAS BUBBEL 110
Cava | Prosecco

ELDERFLOWER COLLINS 4CL 144
Gin | Fläderlikör | Citron | Socker | Soda

COCO BREEZE 4CL 144
Bacardi Coconut | Ananasjuice | Citron
Ananassyrop | Vaniljskum

KC´S PALOMA 4CL 144
Tequila | Grapefruktlör | Lime
Socker | Soda

STRAWBERRYMOJITO 4CL 144
Rom | Jordgubbspuré | Lime
Socker | Mynta | Soda

ALKOHOLFRITT

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

TOAST SKAGEN 149 | G | Ä
Krämig röra med handskalade räkor, majonnäs, rödlök & dill serveras med picklad rödlök & citron på rostat surdegsbröd.
Vinförslag: Les Jamelles Chardonnay

PÄRONCARPACCIO 59 | VEGANSK | N
Tunt skivat päron som serveras med rostade pinjenötter, balsamico reduktion, rucicola & olivolja.

S.O.S HALV 99 | HEL 179 | Ä | M | G
Svensk klassiker med matjesill, potatis, gräddfil, rödlök, gräslök, västerbottenost, ägg, som toppas med kavringskrutonger & brynt smör.
Vinförslag: Domaine Sauvignon Blanc

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

TOAST SKAGEN
Krämig röra med handskalade räkor, majonnäs, rödlök & dill serveras med picklad rödlök & citron på rostat surdegsbröd.

RYGGBIFF BLACK & WHITE
Grillad ryggbiff serveras med krämig potatisgratäng, grillad sparris, rödvinssås & béarnaisesås.

POPCORN & BRYNTSMÖR
Krämig gräddglass med smak av brynt smör med chokladdoppade popcornbitar och virvlar av salt kolasås.



VARMRÄTT

ÄLGWALLENBERGARE 279 | M | G | Ä
Wallenbergare på svensk älgfärs serveras med potatispuré, råörda lingon, ärtpuré & brynt smör.
Vinförslag: Piemonte DOC Barbera

KROGENS CHEESE STEAK 279 | G | Ä | M
Tunt skivad entrecôte i ostgratinerad surdegsbaguette med majonnäs, jalapeño & lök serveras med pommes frites.
Vinförslag: Valpolicella Ripasso

RYGGBIFF BLACK & WHITE 369 | Ä | M
Grillad ryggbiff serveras med krämig potatisgratäng, grillad sparris, rödvinssås & béarnaisesås.
Vinförslag: La Solitude Côtes du Rhône Rouge

ENTRECÔTE 349 | M
Grillad entrecôte serveras med tryffel & parmesan-pommes, chimichurri samt rostad majssallad.
Vinförslag: Volpi La Zerba Barbera

KROGENS BURGARE
Enkel 225 | Dubbel 275 | Trippel 325 | G | M | Ä
Burgare, krispig sallad, cheddarost, rödlök, tomat, hamburgerdressing, saltgurka & pommes frites.
Vinförslag: Heraclio Alfaro Rioja

PANNOUMIBURGARE
Enkel 225 | Dubbel 275 | Trippel 325 | G | M | Ä
Friterad grillrost med tryffelmajonnäs, krispig sallad, saltgurka & picklad lök serveras med pommes frites.
Vinförslag: Sanvigilio Merlot

DESSERT

SUMMER ROAD 119 | M
Jordgubbsglass, chokladsås & färska jordgubbar som toppas med vispad grädde & maränger.

BLONDIE 99 | G | Ä
Citronbrownie som serveras med jordgubbscoulis & rostad kokos.

CHOKLADFONDANT 139 | M | G | Ä
Krämig chokladfondant serveras jordgubbscoulis & rostat bovete.

BIFFPASTA 239 | G | M
Ryggbiff, primörer & pasta i pepparsås som toppas med riven parmesan & sallad.
Vinförslag: Piemonte DOC Barbera

TORSKRYGG 339 | M
Torskrygg med färskpotatis, gulbeta, handskalade räkor, pepparrot & brynt smör.
Vinförslag: Jules Muller Riesling Réserve

RÄKMACKA 289 | Ä | G
Handskalade räkor på solrosrågbröd med krispig sallad, lök, gurka, majonnäs, ägg picklad lök & citron.
Vinförslag: Wittmann 100 Hills Riesling

KROGENS SALLAD 179
Edamamebönor med mango, krispig sallad, rödlök, tomat & chilimajonnäs.
Välj ett tillbehör:
Kyckling 229:- | Bönbollar 199:- (Vegansk)
Grillrost 229:- | Räkor 249:-
Vinförslag: Domaine de la Vincoiere Sauvignon Blanc

GLÖM INTE DIPPSÅS!
Béarnaisesås | Aioli
Tryffelmajonnäs
Chilimajonnäs

MÅNADENS
BURGARE
Fråga personalen

POPCORN & BRYNTSMÖR 65 | M
Krämig gräddglass med smak av brynt smör med chokladdoppade popcornbitar och virvlar av salt kolasås.

SORBET 65
Fråga personalen vilken smak som finns.

Passande vinrekommendation
till desserterna:
Nittnaus Beerenauslese Exquisit



G = Gluten M = Mjolk N = Nötter Ä = Ägg | Allergener? Prata med personalen så hjälper vi er.
Ursprung på köttet: Fråga Personalen.