



BRYGGERIKROGEN

Avsmakningsmeny

Här serverar vi 7 av våra favoriträtter från menyn

850kr/person

Dryckespaket 850kr/person

Blandat dryckespaket 725kr/person

Alkoholfritt dryckespaket 500kr/person

Den sociala måltiden

Här serverar vi 3 sociala serveringar, allt på fat och i skålar så ni kan skicka runt allt i sällskapet och dela fritt.

Servering 1

Chark, ost, pickles, chips & dipp

Servering 2

Köttfat med de 4 kött detaljer som vi har på menyn & tillbehören

Servering 3

Dessert väljs från menyn

650kr/person

Dryckespaket 500kr/person

Alkoholfrittpaket 270kr/person



BRYGGERIKROGEN

MENY v.13 2025

FÖRRÄTTER

Kroppkaka, svamp, lingon, kål & krasse 175kr
Potato dumpling, mushroom, lingonberry, cabbage & cress

Eldad röding, Liura, tomat, forellrom & örter från VÄXA 185kr
Char, Liura, tomato, trout roe & herbs from VÄXA

Bifftartar, jordärtskocka, hasselnötter & Bredsjö hård 185kr
Steak tartare, Jerusalem artichoke, hazelnuts & Bredsjö pecorino

VARMRÄTTER

Rotselleri, tryffelsmör, gotlandslins, salvia & gråärta 265kr
Celeriac, truffle butter, lentils, sage & graypea

Skrei torsk, palsternacka, musselsås, gulbeta & dill 335kr
Cod, parsnip, mussel sauce, yellow beets & dill

Välj vilket kött du önskar:

Choose between:

Biff 345kr

Sirloin

Hjortytterfilé 425kr

Deer

Lammentrecôte 385kr

Lamm rib eye

Hängmörad biff 425kr

Dry aged sirloin

Garnityr som serveras till den kött detalj du valt:

Garniture served with the cut of meat you selected:

Pumpa, rostad vitlök, morot, champinjoner & körvel

Pumpkin, roasted garlic, carrot, mushroom & chervil

OST

Sörmlandsädel, hjortron, brioche & honung 145kr

Blue cheese, cloudberry, brioche & honey

DESSERTER

Kanelbulleglass, äpple, kanel & brynt smör 135kr

Cinnamon roll ice cream, apple, cinnamon & browned butter

Rabarber, havre, citron & kardemumma 135kr

Rhubarb, oats, lemon & cardamom

Chokladtryffel med honung från Nora 45kr

Chocolate truffle with honey from Nora

Har du matallergi? Fråga vad maten innehåller.