



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.16 & V.17 2025

FÖRRÄTTER

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

Kalix Løjrom, nässlor, bakat ägg & brynt smör 210kr
Kalix vendace roe, nettle, egg & browned butter

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, betor, musselsås & rapsskott 335kr
Cod, beets, mussel sauce & rapeseed shoots

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:

Potatiskaka, ramslök, tomat & rödvinssås

Fried potato, ramson, tomato & red wine sauce

OST

Sörmlandsädel, äpple- & morotsmarmelad & brioche 145kr

Blue cheese, äpple- & carrot marmalade & brioche

DESSERTER

Svenska jordgubbar, vaniljglass, sockerkaka & kolasås 135kr
Swedish strawberries, vanilla ice cream, sponge cake & toffee

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.