

BRYGGERIKROGEN

Avsmakningsmeny

Här serverar vi 7 av våra favoriträtter från menyn

895kr/person

Dryckespaket 850kr/person

Blandat dryckespaket 725kr/person

Alkoholfritt dryckespaket 500kr/person

Den sociala måltiden

Här serverar vi två sociala serveringar. Maten kommer på fat och i skålar som ni skickar runt i sällskapet & delar fritt.

Som dessert väljer ni någon av de två som finns på menyn.

Önskar ni att äta ostserveringen i stället för desserten?

Lägg till 20kr.

Servering ett

Fyra sorters Svensk chark, lagrad ost, pickles,
mandelpotatischips & två dipper

Servering två

Köttfat med de fyra kött detaljer som vi har på menyn, serveras
med det garnityret som är till köttserveringen

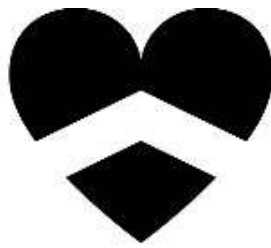
Servering tre

Dessert väljs från menyn

695kr/person

Dryckespaket 500kr/person

Alkoholfritt paket 270kr/person



BRYGGERIKROGEN

MENY V.21 & V.22

FÖRRÄTTER

Vit & grönsparis, hollandaise, Bredsjö hård & kavring 195kr
White & green asparagus, hollandaise, Bredsjö "pecorino" & rye bread

Vättern löjrom, färskpotatis, rökt creme fraiche & brynt smör 225kr
Vendace roe from Vättern, new potato, smoked sour cream & butter

Sotad nöttartar, ramslök, saltgurka, surdegsbröd & örter 215kr
Chared beef tartar, ramson, cucumber, sour dough bread & herbs

VARMRÄTTER

Havre "risotto", västerbottensost, tomat, nässla & sparris 295kr
Oat "risotto", aged cheese, tomato, nettle & asparagus

Hjälmar gös, gurka, Sandefjordsås, forellrom & färskpotatis 365kr
Pike perch, cucumber, Sandefjord sauce, trout roe & new potato

Välj vilket kött du önskar:

Choose between:

Fläskfilé - ekologisk 275kr

Pork tenderloin

Biff 365kr

Sirloin

Hjortytterfilé 425kr

Deer tenderloin

Hängmörad biff med fettkappa 435kr

Dry aged sirloin

Garnityr som serveras till den kött detalj du valt:

Garniture served with the cut of meat you selected:

Hasselbackspotatis, grönsparis, tomat, ramslökskräm & rödvinssås
Potato, green asparagus, tomato, ramson & red wine sauce

OST

Sörmlandsädel, plommonsorbet, mandelkaka & honung 155kr

"Sörmlandsädel" blue cheese, plum sorbet, almond cake & honey

DESSERTER

Rabarber, havtorn, vaniljglass, stekt sockerkaka & citron 135kr

Rhubarb, sea buckthorn, vanilla ice cream, sponge cake & lemon

Jordgubbar, karamellglass, blondie, basilika & salt kolasås 135kr

Strawberry, caramel ice cream, blondie, basil & salt caramel sauce

Chokladtryffel 45kr

Chocolate truffle

Har du matallergi? Fråga vad maten innehåller.