



Meny

Lilla vinlistan

Drinktips	* Innehåller ägg	
Fläder	ljus rom, fläderlikör, champagne, citron *	165
Moscow Mule	vodka, lime, ginger beer	135
Hendrick's GT	Hendrick's gin, tonic, gurka, svartpeppar	140
Rabarber	vaniljvodka, rabarberlikör, citron *	130
Scarface	gin, passionsfruktslikör, passionsfruktspuré, citron	140
Lammets Bellini	passionsfruktspuré, prosecco	115
Mojito	ljus rom, lime, mynta, soda	140

Mocktails	alkoholfria drinkar	
Virgin Mojito	lime, mynta, sockerlag, soda	85
Grisen	hallonpuré, Sprite (barn)	45
Lammet	passionsfruktspuré, Fanta, Grenadine (barn)	45

Champagne, mm	Glas 10 cl
2008 Pol Roger Vintage Brut	175
2012 Palmer & Co Vintage Brut, Champagne, Frankrike	125
2009 Dom Perignon	245
Ruinart "R" Brut	155
2015 Privat Brut, EKO, Alta Alella, Cava, Spanien	110
Lamberti Extra Dry, Cantine Lamberti, Prosecco, Italien	90
Richard Juhlin Blanc de Blancs, alkoholfritt mousserande	70

Lammets upplevelsemenyer

Dessa menyer är komponerade för att ge många underbara upplevelser av mat och dryck i kombination.

4-rätters 690

Klassisk Skagen Handskalade stora räkor på lantvetebrïoché, sikrom

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé – Oxfilé

Välj till: *Vinupplevelse med fyra olika kvalitetsviner* 485

6-rätters med förrätter 720

Förrättstrilogi Kalixlöjrom - Klassisk Skagen - Carpaccio

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

Välj till: *Vinupplevelse med sex olika kvalitetsviner* 560

6-rätters med desserter 720

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

Desserttrilogi Blåbär - Hjortron - Crème Brulée

Välj till: *Vinupplevelse med sex olika kvalitetsviner* 550

7-rätters 795

Förrättstrilogi Kalixlöjrom - Klassisk Skagen - Carpaccio

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

Liten Hallonsorbet En kula hallonsorbet och rårörda hallon

Välj till: *Vinupplevelse med sex olika kvalitetsviner* 660

Barnens 4-rätters

Skagen "Junior" Handskalade stora räkor på smörstekt lantvetebrïoché

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé – Oxfilé

För barn/ungdomar, 3-15 år, är varmrättspriset 18 kr per år.

Barnens 4-rätters kostar exempelvis 85 (förrätt)+180 (varmrätt)= 265 kr för en tioåring.

Förrätter

Förrättstrilogi

185

Tre avsmakningsförrätter som tillsammans med de rekommenderade vinerna ger fantastiska smakupplevelser

Kalixlöjrom med Svedjanost och syrad grädde

Klassisk Skagen toppad med forellrom

Carpaccio på sotad svensk biff

Välj till: *Krogens förrättsvinupplevelse*

3 x 5 cl

165

Skagen

155

Klassisk Toast Skagen på handskalade stora räkor och smörstekt lantvetebrïoché, toppas med sikrom

Glas vitt 2017 Riesling, Dr Thanisch, Mosel, Tyskland 130

Kalixlöjrom

265

30 g Kalixlöjrom från Luleå skärgård. Svedjankroetter, syrad grädde, lent potatisskum samt tunna mandelpotatisschips

Glas Champagne Ruinart "R" Brut, Champagne, Frankrike, 155

Exklusiv Löjromsprovning, 3 x 30 g, för 1-3 pers.

555

Prova Primeur, Classic och Matura. Smörstekt lantvetebrïoché, syrad grädde.

Glas Champagne 2009 Dom Perignon, Champagne, Frankrike, 245

Charkplanka

135

Kvällens urval av våra egna exklusiva charkuterier från Butiken

Glas rosé 2015 Les Pins Couchés Rosé, Jean-Luc Colombo, IGP Méditerranée, Frankrike, 95

Carpaccio

175

På sotad svensk biff, tryffelvinegrett, inkokt ostronskivling, körvelmajonäs, peppriga örter samt smörstekta krutonger

Glas vitt 2014 Chablis "Les Venerables", La Chablisienne, Bourgogne, Frankrike, 160

Fjällröding

165

Lättrimmad minutrökt fjällröding, syltad fänkål o kruskål, finskuret äpple, citronsagogryn samt kallrökt forellrom

Glas vitt 2017 Zeltinger Himmereich Riesling Kabinett, Markus Molitor, Mosel, Tyskland (halvtorr) 155

Vedgrillad majs med tryffel, vegansk

115

Serverad med majscreme och variation på svamp

Glas rött 2014 Etna Rosso Moganazzi, Le Vigne di Eli, Etna, Sicilien 215

Barnförrätter

(endast för barn/ungdom -15 år)

Skagen "Junior" handskalade stora räkor på smörstekt lantvetebrïoché

85

"Coppa" Lammets egna lufttorkade karré, serveras med melon

75

Lammet & Grisens specialitet

Trilogi på filéer

535

Helstekt fläskfilé, lammfilé, oxfilé, **helgrillat lamm**, Knaperstekt fläksida och oxkorv - som trancheras av kockarna i restaurangen. Du väljer själv tillbehören och det finns ett extra bord för de minsta.

För **barn/ungdomar** mellan 3-15 år är priset 18 kr per år, exempelvis 90 kr för en femåring.

Specialerbjudande utvalda dagar och tider, bokas online:

- **Familjeerbjudande**: för barn 0-7 år Gratis varmrätt

- **Röd Ankomst**: för vuxna

435

Ursprung

Fläskfilé: Familjen Snellman, Jakobstad i Finland.

Knaperstekt fläksida: Öland/Småland

Lammfilé: Nya Zeeland.

Helgrillat lamm: Dalagårdar i Lima och Malungsfors

Oxfilé: Öland/Småland.

Oxkorv: på Fäbodkött från Sälen

Vegetariskt

375

Vårt koncept i vegetarisk tappning, välj från våra tillbehörsbord där det mesta är vegetariskt. Kärleksfullt tillagade gratänger, rotfrukter, grönsaker, såser och sallader.

Varmrätter á la carte

Alla våra råvaror från havet kommer från hållbara bestånd och är MSC-märkta.

Från växtriket, **vegansk**

415

Marinerad tempoh på svenska ärtor, persiljerot, svenska linser, mjukkockt fylld purjolök samt sky på brynt lök

*Glas rött 2014 Etna Rosso Moganazzi, Le Vigne di Eli, Etna, Sicilien, Italien 245 **veganvänligt***

Fisk & Skaldjur

495

Hällstekt gös med smörbakad hummer, potatis- och grönkålsskum, krämig champinjonvelouté samt picklad shitakesvamp och vinterkål

Glas vitt 2013 Saint Aubin La Pucelle, Roux Pere & Fils, Bourgogne, Frankrike 195

2015 Mersault Les Navaroux, David Moret, Bourgogne, Frankrike 270

Närproducerat "Slow-grow"-kött, Dalarna

575

Kvällens kött från hängmörningskåpet, rustikt smakrik med fet och nötig karaktär.

Serveras med krispig kalvbräss, persiljerot, svenska linser, mjukkockt fylld purjolök samt sky på brynt lök

Glas rött 2012 Brunello di Montalcino, Col d'Orcia, Toscana, Italien 215

Vinupplevelser

I provningspaketet är de tre dryckerna matchade mot respektive filé för bästa smakupplevelse.

	<u>3 x 10 cl</u>	<u>3 x 14 cl</u>
”Mässing”	295	415
2015 Lagone, Aia Vecchia, Toscana, Italien		
2012 Marques de Murrieta Reserva, Rioja, Spanien		
2016 Les Creisses, Domaine De Creisses, Languedoc-Rossillon, Frankrike		
”Brons”	355	495
2014 Barbera d’Alba Donna Margherita, Giovanni Rosso, Piemonte, Italien		
2015 Crozes-Hermitage Les Launes, Delas, Rhône, Frankrike		
2014 Cape Mentelle Cabernet/Merlot, Cape Mentelle, Margaret River, Australien		
”Silver”	395	555
2015 Barbera d’Alba, Pio Cesare, Piemonte, Italien		
2013 PSI, Bodegas y Viñedas Alnardo, Ribera del Duero, Spanien		
2015 St Joseph, Domaine des Lises, Rhône, Frankrike		
”Guld”	495	695
2014 La Masía, Marimar Estate, Kalifornien, USA		
2012 Cornas Terres Brulées, Jean-Luc Colombo, Rhône, Spanien		
2015 Le Serre Nouve, Tenuta dell Ornellaia, Toscana, Italien		
<hr/>		
“Vitt”	325	445
2016 Evel Branco, Real Companhia Velha, Douro, Portugal		
2017 Zeltinger Himmelreich Riesling Kabinett, Markus Molitor, Mosel, Tyskland		
2013 Saint Aubin La Pucelle, Roux Pere & Fils, Bourgogne, Frankrike		

Ölupplevelse

3 x 33 cl

”Sälen” Sälen Fjällbryggeri	270
Sälen Pale Ale	
Session IPA	
Fjäll R.I.P.A	

Dessertes

Desserttrilogi

185

Tre små utvalda dessertes som tillsammans med dessertvinerna skapar en magisk avrundning på er middag.

Blåbär Yoghurtsorbet med variation på blåbär

Hjortron inkokta Sälenhjortron, hjortroncreme och pistageglass

Crème Brulée med salt karamellglass, mandel och hallon

Välj till: Krogens dessertvinupplevelse

3 x 3 cl 155

2015 Brachetto d'Acqui, Braida, Piemonte, Italien

2003 Chateau Suduiraut, Sauternes, Bordeaux, Frankrike

2009 Tokaji Aszú 5 Puttonyos, Royal Tokaji, Tokaji, Ungern

Hovdessert

135

Gräddvaniljglass från Lantbackens gårdsmejeri, Lammets chokladkolasås, vaniljgräddcreme, maräng och kolacreme samt smak av hallon och blåbär

Crème Brulée

125

Smaksatt med bourbonvanilj, salt karamellglass, marconamandel och rårörda hallon

Litet glas 2009 Tokaji Aszú 5 Puttonyos, Royal Tokaji, Tokaji, Ungern, 85

Ljummen chokladfondant

155

Med salt karamellglass, kolacreme och passionsfrukt

Litet glas 2013 Inniskillin Vidal, Inniskillin, Niagara Peninsula, Kanada, 125

Hjortron

145

Inkokta Sälenhjortron, hjortroncreme, pistageglass i kolagrädde, vaniljparfait samt knäckigt havre- och mandelflarn

Litet glas 2003 Chateau Suduiraut, Sauternes, Bordeaux, Frankrike, 115

Blåbär

115

Yoghurtsorbet med rårörda blåbär, blåbärsmaräng och söta citrusörter

Litet glas 2015 Brachetto d'Acqui, Braida, Piemonte, Italien, 55

Vinteräpple

135

Inkokt vinteräpple, mjölkkola, kardemummasmulor, äppelmustgel, bryttsmörglass, äppelgranite samt torkat äpple

Litet glas 2013 Inniskillin Vidal, Inniskillin, Niagara Peninsula, Kanada, 125

Ost

105

Ett urval av ostar från Lantbackens gårdsmejeri och andra svenska gårdsmejerier med kvällens marmelad

Litet glas Fine Ruby Port, Kopke, Douro, Portugal, 55

Liten hallonsorbet

80

En kula hallonsorbet och rårörda hallon

Barndesserter (endast för barn/ungdom -15 år)

Banana split "junior" Banan, gräddvaniljglass, Lammets maränger och chokladkolasås	90
Glass Gräddvaniljglass med Lammets egna chokladkolasås	70
Cookies & Cream Cookiesgräddglass, karamellglass, kolasås, krossade cookies och halloncrème	105

Litet och sött

Krogens fantastiska tryfflar	70
------------------------------	----

Tryffel på ljus choklad med kardemumma och espresso
Tryffel på mörk choklad med havssalt och kolacrème

Kaffe

Kaffe presso Colombia Supremo 100 % Arabica, helt nymalet & nybryggt	35
Enkel espresso	35
Dubbel espresso	40
Cappuccino	45
Café latte	50

Espressokaffet görs på nymalda bönor, Sincero 100 % Arabica. Allt espressokaffe kan även fås koffeinfritt.
Vår kaffemeny är utformad i gott samarbete med Arvid Nordquist. Familjeägt sedan 1884.

Te	35
----	----

Grönt: Citronella Rött: Rooibos sylriga ginger Svart: Earl Grey eller Mors lilla Olle

Kaffedrinkar

	<u>6 cl</u>	<u>4 cl</u>
Hennessy Coffee Hennessy, Frangelico, kaffe, grädde	150	120
After Eight kakaolikör, mintlikör, kaffe, grädde	150	120
Irish Coffee Jameson, farinsocker, kaffe, grädde	165	130
Café Baileys Baileys, kaffe, grädde	155	125
Café Karlsson Baileys, Cointreau, kaffe, grädde	165	135
Lammet Coffee vaniljvodka Baileys, Kahlua, kaffe, grädde	170	140

Krogens utvalda **viner** på glas och flaska

För dig som vill ha ett enkelt val hittar du här ett mycket bra sortiment.

Be om den **Stora Vinlistan** med över 1000 viner för komplett urval.

Krogens utvalda Champagne och mousserande	<u>10 cl</u>	<u>Flaska</u>
Ruinart "R" Brut, Champagne, Frankrike	155	850
2008 Pol Roger Vintage Brut, Champagne, Frankrike	175	1150
2012 Palmer & Co Vintage Brut, Champagne, Frankrike	125	750
2009 Dom Perignon, Moët & Chandon, Champagne, Frankrike	245	1690
2007 Bollinger La Grande Année		1190
2010 Jacquart Cuvée Alpha		1190
Bollinger Special Cuvée		950
2015 Privat Reserva Brut, Alta Alella, Cava, Spanien, EKO	110	650
Lamberti Extra Dry, Cantine Lamberti, Prosecco, Italien	90	490

Krogens utvalda vita viner	<u>Small</u>	<u>Medium</u>	<u>Large</u>	<u>Flaska</u>
	16 cl	22 cl	28 cl	75 cl
<u>Frankrike</u>				
2014 Chablis "Les Venerables", La Chablisienne, Bourgogne	185	255	325	750
2013 Saint Aubin La Pucelle, Roux Pere & Fils, Bourgogne	195	270	345	790
2015 Mersault Les Narvaux, David Moret, Bourgogne *	270	370	470	1090
2013 Pinot Gris Reserve Personelle, Trimbach, Alsace *	170	235	295	670
<u>Tyskland</u>				
2017 Riesling, Dr Thanisch, Mosel, Tyskland	150	205	265	590
2017 Zeltinger Himmelreich Riesling Kabinett, Markus Molitor, Mosel	175	240	310	690
<u>Italien</u>				
2015 Poggio alle Gazze, Tenuta dell Ornellaia, Toscana *	235	325	410	930
<u>Argentina</u>				
2016 Altos del Plata Chardonnay, Terrazas de los Andes, Mendoza	130	180	230	560
<u>Portugal</u>				
2016 Evel Branco, Real Companhia Velha, Douro	95	130	170	440

Krogens utvalda rosévin	<u>Small</u>	<u>Medium</u>	<u>Large</u>	<u>Flaska</u>
	16 cl	22 cl	28 cl	75 cl
<u>Frankrike</u>				
2015 Les Pins Couchés Rosé, Jean-Luc Colombo, IGP Méditerranée *	105	145	185	460

*Unikt på glas

Vi erbjuder här möjligheten att prova och dricka exklusiva viner på glas genom Coravin, ett verktyg som möjliggör servering av viner utan att dra ur korken. En del viner är helt unika och tillgången är i många fall väldigt begränsad.

Krogens utvalda röda viner på glas	<u>Small</u>	<u>Medium</u>	<u>Large</u>	<u>Flaska</u>
	16 cl	22 cl	28 cl	75 cl
<u>Argentina</u>				
2016 Altos del Plata Malbec, Terrassaz de los Andes, Mendoza	140	195	245	570
<u>Australien</u>				
2015 Sangreal by Farr Pinot Noir, By Farr, Victoria *	245	340	430	990
2014 Cabernet/Merlot, Cape Mentelle, Western Australia	180	250	315	720
<u>Frankrike</u>				
2008 Beaune Bastion 1er Cru, Chanson Père & Fils, Bourgogne *	225	310	395	890
2005 Chateau Belgrave, Haut-Medoc, Bordeaux *	335	460	585	1340
2015 Crozes-Hermitage Les Launes, Delas, Rhône	180	250	315	720
2016 Les Creisses, Domaine de Creisses, Languedoc-Roussillon	160	220	280	640
2012 Cornas Terres Brulées, Jean-Luc Colombo, Rhône *	270	375	475	1080
2015 St Joseph, Domaine des Lises, Rhône	200	275	350	790
<u>Italien</u>				
2013 Barolo Dagromis, Gaja, Piemonte EKO *	255	350	445	1030
2013 Barolo Serralunga d'Alba, Giovanni Rosso, Piemonte *	210	290	365	840
2015 Barbera d'Alba, Pio Cesare, Piemonte	195	270	345	780
2014 Barbera d'Alba Donna Margherita, Giovanni Rosso, Piemonte	150	205	265	590
2015 Lagone, Aia Vecchia, Toscana	135	185	235	530
2012 Brunello di Montalcino, Col d'Orcia, Toscana *	215	295	375	850
2015 Le Serre Nouve, Tenuta dell Ornellaia, Toscana *	265	365	465	1050
2014 Ornellaia, Tenuta dell Ornellaia, Toscana *	375	520	655	1490
2015 Cecilia Berretta Ripasso Superiore, Pasqua, Veneto	165	225	290	650
2014 Amarone della Valpolicella Classico, Domini Veneti, Veneto	180	250	315	710
2014 Etna Rosso Moganazzi, Le Vigne di Eli, Etna, Sicilien *	245	335	430	990
<u>Portugal</u>				
2015 Evel Tinto, Real Comaphnia Velha, Douro	115	155	200	470
<u>Nya Zeeland</u>				
2010 Te Wahi Pinot Noir, Cloudy Bay, Marlborough *	280	385	490	1090
<u>USA</u>				
2013 Old Vine Sonoma County Zinfandel, Ravenswood, Kalifornien	170	235	295	690
2014 La Masía, Marimar Estate, Kalifornien *	235	325	410	930
<u>Spanien</u>				
2013 PSI, Bodegas y Viñedos Alnardo, Ribera del Duero	210	290	370	840
2011 Armas de Guerra Crianza, Vinos Guerra, Bierzo	125	175	220	490
2007 Castillo Ygay Gran Reserva Especial Marques de Murrieta, Rioja *	325	450	570	1290
2012 Marques de Murrieta Reserva, Marques de Murrieta, Rioja	190	265	335	750
1989 Mas la Plana, Miguel Torres, Penedes *	465	640	815	3700/1,5 L
<u>Sydafrika</u>				
2016 Cabernet Sauvignon/Shiraz/Malbec, Escapades, Western Cape	95	130	170	440

Dryck

<u>Öl från fat</u>	<u>45 cl</u>	<u>Lokalproducerad flasköl</u>	<u>33 cl</u>
Bryggmästarens Premium Gold Åbro	85	Fjäll R.I.P.A Sälens Fjällbryggeri	95
Bryggmästarens Bästa Ekologiska Åbro	80	Sälen Pale Ale Sälens Fjällbryggeri	90
Bryggmästarens Pale Ale Åbro	85	Session IPA Sälens Fjällbryggeri	80
Bron IPA Åbro	90	Weissbier Oppigårds, Hedemora	80
Bron APA Åbro	85	Amarillo Oppigårds, Hedemora	85
		Guld Pilsner Mora Bryggeri	90
		Folk IPA Sälens Fjällbryggeri, Folköl	50
<u>Cider</u>	<u>33 cl</u>		
Strongbow (torr) Stassen SA	70		
Rekorderlig Passionsfrukt Åbro	65		
Rekorderlig Grapefrukt-Rosmarin Åbro	70		

<u>Lättdryck</u>	<u>25 cl</u>	<u>45 cl</u>
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Äppeljuice	30	40
Tropicana Apelsinjuice	35	50

Övrig Lättdryck

Lammets äppelmust från söta svenska aromaäpplen, 33 cl	50
Fjällvatten kolsyrat, 33 cl	25
Rekorderlig Jordgubb-Lime alkoholfri cider, 33 cl	40
Bryggmästarens Premium Gold alkoholfri öl, 33 cl	50
Nils Oscar Pale Ale Alkoholfri öl, 33 cl	55
Natureo Free alkoholfritt rött eller vitt vin, 37,5 cl	90
Roomi EKO naturlig alkoholfri dryck från Dalarna på svarta vinbär, 25 cl	75

Tips: Avsluta kvällen i *Loungen*