

I Sverige är det inte många restaurangnamn och koncept som har levt i 50 år. Till vårt stora jubileumsår har vi här i Sälen byggt en rejäl grill bakom tranchörerna – för att kunna servera den ursprungliga stoltheten från Ölandskrogen – helgrillat lamm. Vi har även i menyn valt ut och markerat drycker som vi känner extra för.



Meny

& lilla vinlistan

Drinktips

Fläder	ljus rom, fläderlikör, champagne, citron, äggvita	JUBILEUM	149
Moscow Mule	vodka, lime, ginger beer		139
Hendrick's GT	Hendrick's gin, tonic, gurka, svartpeppar		139
Rabarber	vaniljvodka, rabarberlikör, citron, äggvita		129
Scarface	gin, passionsfruktslikör, passionsfruktspuré, citron		139
Lammets Bellini	passionsfruktspuré, prosecco		119
Sidecar	Hennessy cognac, Cointreau, citron	JUBILEUM	129
Mojito	ljus rom, lime, mynta, soda		139

Mocktails alkoholfria drinkar

Virgin Mojito	lime, mynta, sockerlag, soda		79
Grisen	hallonpuré, Sprite (barn)		45
Lammet	passionsfruktspuré, Fanta, Grenadine (barn)		45

Bubbel på glas

Lamberti Extra Dry, Cantine Lamberti, Prosecco, Italien		89
2016 Privat Brut, Alta Alella, Cava, Spanien, EKO		109
2009 Moët & Chandon Grand Vintage, Champagne, Frankrike		129
Ruinart "R" Brut, Champagne, Frankrike		149
Bollinger Special Cuvée, Champagne, Frankrike		159
2007 Bollinger La Grande Année, Champagne, Frankrike	JUBILEUM	189
2009 Dom Perignon, Moët & Chandon, Champagne, Frankrike	JUBILEUM	239

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 159

Ruinart "R" Brut, Champagne, Frankrike

2017 Riesling, Dr H Thanisch, Mosel, Tyskland

2017 Viognier, Delas, Vin de Pays D'oc, Frankrike

Skagen

129

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

Glas vitt 2017 Riesling, Dr H Thanisch, Mosel, Tyskland, 10 cl, 95 kr

Kalixlöjrom

249

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

Glas Champagne Ruinart "R" Brut, Champagne, Frankrike, 10 cl, 149 kr

Exklusiv Löjromsprovning, 3 x 30 g, för 1-3 personer

449

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

Glas Champagne 2009 Dom Perignon, Moët & Chandon, Champagne, Frankrike, 10 cl, 239 kr

Charkplanka

99

Kvällens urval av våra exklusiva charkuterier från Butiken

Glas rosé 2015 Les Pins Couchés Rosé, Jean-Luc Colombo, IGP Méditerranée, Frankrike, 10 cl, 75 kr

Carpaccio

139

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

Glas vitt 2017 Viognier, Delas, Vin de Pays D'oc, Frankrike, 10 cl, 75 kr

Fjällröding

129

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

Glas vitt 2016 Zeltinger Himmelreich Riesling Kabinett, Markus Molitor, Mosel, Tyskland, 10 cl, 110 kr

Vedgrillad majs med tryffel, vegansk

119

Serverad med majs crème och variation på svamp

Glas vitt 2016 Evel Branco, Real Companhia Velha, Douro, Portugal, 10 cl, 60 kr veganvänligt

Barnförrätter

(endast för barn/ungdom -15 år)

Skagen "Junior" handskalade stora räkor på smörstekt lantvetebrïoché

69

"Coppa" Lammets egna lufttorkade karré, serveras med melon

69

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. Se www.lammet.nu

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

- **Röd Ankomst**: för vuxna

435

Ursprung

Fläskfilé: Familjen Snellman, Jakobstad i Finland.

Knaperstekt fläksida: Småland/Sverige

Lammfilé: Naturbeteskött från Nya Zeeland

Helgrillat lamm: Dalarna/Sverige

Oxfilé: Småland/Sverige

Oxkorv: Dalarna/Sverige

Vegetariskt

375

Vårt koncept i vegetarisk tappning, välj från våra tillbehörbord 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**

395

Marinerad temppeh 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, 16 cl, 239 kr **veganvänligt***

Fisk & Skaldjur

495

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

Glas vitt 2013 Saint Aubin La Pucelle, Roux Pere & Fils, Bourgogne, Frankrike, 16 cl, 189 kr

2015 Mersault Les Navaroux, David Moret, Bourgogne, Frankrike, 16 cl, 269 kr

Närproducerat "Slow-grow"-kött, Dalarna

575

Kvällens kött från hängmörningsskåpet, 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, 16 cl, 199 kr

Vinupplevelser

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

	<u>3 x 10 cl</u>	<u>3 x 14 cl</u>
”Mässing”	275	385
2016 Lagone IGT, Aia Vecchia, Toscana, Italien		
2014 Marques de Murrieta Reserva, Rioja, Spanien		
2016 Les Creisses, Domaine De Creisses, Languedoc-Rossillon, Frankrike		
”Brons”	335	465
2015 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/Equis, Rhône, Frankrike		
”Guld”	495	695
2014 La Masía, Marimar Estate, Kalifornien, USA		
2012 Cornas Terres Brulées, Jean-Luc Colombo, Rhône, Frankrike		
2015 Le Serre Nouve, Tenuta dell Ornellaia, Toscana, Italien		

“Vitt”	295	395
2017 Evel Branco, Real Companhia Velha, Douro, Portugal		
2016 Zeltinger Himmelreich Riesling Kabinett, Markus Molitor, Mosel, Tyskland		
2013 Saint Aubin La Pucelle, Roux Pere & Fils, Bourgogne, Frankrike		

Ölupplevelse

”Sälen” Sälen Fjällbryggeri	<u>3 x 33 cl</u>
Sälen Pale Ale	259
Session IPA	
Fjäll R.I.P.A	

Desserter

Desserttrilogi

169

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

Hallon hallonmousse med chokladcrème, hallonpärlor, hallonsorbet och chokladnougatine

Hjortron inkokta Sälenhjortron, hjortroncreme och pistageglass

Crème Brulée med salt karamellglass, mandel och hallon

Välj till Krogens dessertvinupplevelse

3 x 3 cl 139

2015 Brachetto d'Acqui, Braida, Piemonte, Italien

2003 Chateau Suduiraut, Sauternes, Bordeaux, Frankrike

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

Hovdessert

119

Gräddvaniljglass från Lantbackens gårdsmejeri, Lammets chokladkolasås, marängar och kolacrème samt en variation av hallon och blåbär

Crème Brulée

109

Smaksatt med bourbonvanilj, salt karamellglass, marconamandel och rårörda hallon

Litet glas 2009 Tokaji Aszú 5 Puttonyos, Royal Tokaji, Tokaji, Ungern, 5 cl, 79 kr

Ljummen chokladfondant

149

Med salt karamellglass, kolacrème och passionsfrukt

Litet glas 2013 Inniskillin Vidal, Inniskillin, Niagara Peninsula, Kanada, 5 cl, 129 kr

Hjortron

129

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

Litet glas 2003 Chateau Suduiraut, Sauternes, Bordeaux, Frankrike, 5 cl, 109 kr

Hallon

119

Hallonmousse med chokladcrème, hallonpärlor, syrlig hallonsorbet och chokladnougatine

Litet glas 2015 Brachetto d'Acqui, Braida, Piemonte, Italien, 5 cl, 49 kr

Vinteräpple

119

Inkokt vinteräpple, mjölkkola, kardemummasmulor, äppelmustgel, bryntsmörglass, äppelsorbet samt torkat äpple

Litet glas 2013 Inniskillin Vidal, Inniskillin, Niagara Peninsula, Kanada, 5 cl, 129 kr

Ost

99

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

Litet glas Fine Ruby Port, Kopke, Douro, Portugal, 5 cl, 49 kr

Liten hallonsorbet

69

En kula hallonsorbet och rårörda hallon

Information om allergener finns.

OBS: Kontantfri krog. Endast kortbetalning. Alla priser är i SEK

Barndesserter (endast för barn/ungdom -15 år)

Banana split ”junior”	79
Banan, gräddvaniljglass, Lammets marängar och chokladkolasås	
Glass	59
Gräddvaniljglass med Lammets egna chokladkolasås	
Cookies & Cream	89
Cookiesgräddglass, karamellglass, kolasås, krossade cookies och halloncrème	

Litet och sött

Krogens fantastiska tryfflar	59
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	29
Dubbel espresso	39
Cappuccino	45
Café latte	45
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 syrliga ginger Svart: Earl Grey eller Mors lilla Olle	

Kaffedrinkar

		<u>4 cl</u>	<u>6 cl</u>
Hennessy Coffee	Hennessy, Frangelico, JUBILEUM	119	149
After Eight	Kakaolikör, mintlikör	119	149
Irish Coffee	Jameson, farinsocker	129	159
Café Baileys	Baileys	119	149
Café Karlsson	Baileys, Cointreau	139	169
Lammet Coffee	Vaniljvodka Baileys, Kahlua	139	169

Lammets upplevelsemenyer

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

4-rätters 664

Klassisk Skagen Handskalade stora räkor på lantvetebrioche, sikrom

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

Välj till Vinupplevelse med fyra olika kvalitetsviner 430

Glas vitt 2017 Riesling, Dr H Thanisch, Mosel, Tyskland, 10 cl

Vinupplevelse "Bron" 3x10cl

6-rätters med förrätter 720

Förrättstrilogi Kalixlöjrom - Klassisk Skagen - Carpaccio

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

Välj till Vinupplevelse med sex olika kvalitetsviner 560

Krogens förrättvinupplevelse 3x5 cl

Vinupplevelse "Silver" 3x10cl

6-rätters med desserter 704

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

Desserttrilogi Hallon - Hjortron - Crème Brulée

Välj till Vinupplevelse med sex olika kvalitetsviner 544

Vinupplevelse "Silver" 3x10cl

Krogens dessertvinupplevelse 3x3 cl

9-rätters 889

Förrättstrilogi Kalixlöjrom - Klassisk Skagen - Carpaccio

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

Desserttrilogi Hallon - Hjortron - Crème Brulée

Välj till Vinupplevelse med sex olika kvalitetsviner 809

Krogens förrättvinupplevelse 3x5 cl

Vinupplevelse "Guld" 3x10cl

Krogens dessertvinupplevelse 3x3 cl

Barnens 4-rätters

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

Banana split "junior" Banan, gräddvaniljglass, Lammets maränger och chokladkolasås

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

Barnens 4-rätters kostar exempelvis 180 (varmrätt) + 79 (dessert) = 259 kr för en tioåring.

Dryck

<u>Öl från fat</u>	<u>45 cl</u>	<u>Lokalproducerad flasköl</u>	<u>33 cl</u>
Bryggmästarens Premium Gold Åbro	85	Lammet Lager Sälen Fjällbryggeri	99
Bryggmästarens Bästa Ekologiska Åbro	79	Fjäll R.I.P.A Sälen Fjällbryggeri	95
Bryggmästarens Pale Ale Åbro	85	Sälen Pale Ale Sälen Fjällbryggeri	89
Bron IPA Åbro	89	Session IPA Sälen Fjällbryggeri	79
Bron APA Åbro	85	Weissbier Oppigårds, Hedemora	79
		Amarillo Oppigårds, Hedemora	85
<u>Cider</u>	<u>33 cl</u>	Guld Pilsner Mora Bryggeri	89
Strongbow (torr) Stassen SA	69	Folk IPA Sälen Fjällbryggeri, Folköl	49
Rekorderlig Passionsfrukt Åbro	65		
Rekorderlig Grapefrukt-Rosmarin Åbro	69		

<u>Lättdryck</u>	<u>25 cl</u>	<u>45 cl</u>
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Äppeljuice	29	39
Tropicana Apelsinjuice	35	49

<u>Övrig Lättdryck</u>		
Lammets äppelmust från söta svenska aromaäpplen, 33 cl		49
Fjällvatten kolsyrat, 33 cl		25
Rekorderlig Jordgubb-Lime alkoholfri cider, 33 cl		39
Bryggmästarens Premium Gold alkoholfri öl, 33 cl		49
Nils Oscar Pale Ale Alkoholfri öl, 33 cl		55
Natureo Free alkoholfritt rött eller vitt vin, 37,5 cl		89
Roomi EKO naturlig alkoholfri dryck från Dalarna på svarta vinbär, 25 cl		75
Richard Juhlin Blanc de Blanc, alkoholfritt mousserande, 10 cl		69

Tips: Avsluta kvällen i *Loungen*