

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	165
Moscow Mule	vodka, lime, ginger beer		135
Hendrick's GT	Hendrick's gin, tonic, gurka, svartpeppar		140
Rabarber	vaniljvodka, rabarberlikör, citron, äggvita		130
Scarface	gin, passionsfruktslikör, passionsfruktspuré, citron		140
Lammets Bellini	passionsfruktspuré, prosecco		115
Sidecar	Hennessy, Cointreau, citron	JUBILEUM	135
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

Bubbel på glas

2007 Bollinger La Grande Année, Champagne	JUBILEUM	195
2008 Pol Roger Vintage Brut, Champagne		175
2012 Palmer & Co Vintage Brut, Champagne		125
2009 Dom Perignon, Moët & Chandon, Champagne	JUBILEUM	245
2004 Krug Vintage, Champagne		295
2016 Privat Brut, Alta Alella, Cava, EKO		110
Lamberti Extra Dry, Cantine Lamberti, Prosecco		90

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

Ruinart "R" Brut, Champagne, Frankrike

2017 Riesling, Dr H Thanisch, Mosel, Tyskland

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

Skagen

155

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

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

Kalixlöjrom

265

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

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

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

555

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

Glas Champagne 2004 Krug Vintage, Champagne, Frankrike, 295

Charkplanka

135

Kvällens urval av våra exklusiva charkuterier från Butiken

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

Carpaccio

175

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

Glas vitt 2017 Viognier, Delas, Vin de Pays D'oc, Frankrike, 105

Fjällröding

165

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

Glas vitt 2016 Zeltinger Himmelreich Riesling Kabinett, Markus Molitor, Mosel, Tyskland, 155

Vedgrillad majs med tryffel, **vegansk**

115

Serverad med majs crème och variation på svamp

Glas vitt 2016 Evel Branco, Real Companhia Velha, Douro, Portugal, 85 **veganvänligt**

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 fläsksida 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 fläsksida: Öland/Småland

Lammfilé: Naturbeteskött från Nya Zeeland

Helgrillat lamm: Dalarna/Sverige

Oxfilé: Småland/Sverige

Oxkorv: på Fäbodkött från Sälen

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**

415

Marinerad tempeh 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 och kungskrabba, potatis- och grönkålsskum, krämig champinjonvelouté samt picklad shitakesvamp och vinterkål

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

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 215

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”	295	415
2016 Lagone IGT, Aia Vecchia, Toscana, Italien		
2014 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/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”	325	445
2016 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

	<u>3 x 33 cl</u>
”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, maräng och kolacrème 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, kolacrème och passionsfrukt

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

Hjortron

145

Inkokta Sälenhjortron, hjortroncreme, pistageglass, 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, bryntsmörglass, äppelsorbet 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 syrliga ginger Svart: Earl Grey eller Mors lilla Olle

Kaffedrinkar

			<u>6 cl</u>	<u>4 cl</u>
Hennessy Coffee	Hennessy, Frangelico, kaffe, grädde	JUBILEUM	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

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 Sä lens Fjällbryggeri	100
Bryggmästarens Bästa Ekologiska Åbro	80	Fjäll R.I.P.A Sä lens Fjällbryggeri	95
Bryggmästarens Pale Ale Åbro	85	Sä len Pale Ale Sä lens Fjällbryggeri	90
Bron IPA Åbro	90	Session IPA Sä lens Fjällbryggeri	80
Bron APA Åbro	85	Weissbier Oppigårds, Hedemora	80
		Amarillo Oppigårds, Hedemora	85
<u>Cider</u>	<u>33 cl</u>	Guld Pilsner Mora Bryggeri	90
Strongbow (torr) Stassen SA	70	Folk IPA Sä lens Fjällbryggeri, Folköl	50
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

<u>Övrig Lättdryck</u>		
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
Richard Juhlin Blanc de Blanc, alkoholfritt mousserande, 10 cl		70

Tips: Avsluta kvällen i *Loungen*