

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

			<u>10 cl</u>
Lamberti Extra Dry, Cantine Lamberti, Prosecco, Italien			89
2016 Privat Brut, Alta Alella, Cava, Spanien, EKO			109
Ruinart "R" Brut, Champagne, Frankrike			129
2012 Jose Michel Brut Special Club, Champagne, Frankrike	JUBILEUM		149
Bollinger Special Cuvée, Champagne, Frankrike			159
2012 Deutz Brut Vintage, Champagne, Frankrike			169
2007 Bollinger La Grande Année, Champagne, Frankrike	JUBILEUM		189
2008 Dom Perignon, Moët & Chandon, Champagne, Frankrike			249

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 149

Ruinart "R" Brut, Champagne, Frankrike

2017 Riesling, Dr H Thanisch, Mosel, Tyskland

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

Fjällröding 129

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

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

Skagen 129

Klassisk Toast Skagen på handskalade stora räkor och smörstekt lantvetebriccho, 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, 129 kr

Exklusiv Löjromsprovning, 3 x 30 g, för 1-3 personer 449

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

Glas Champagne 2008 Dom Perignon, Moët & Chandon, Champagne, Frankrike, 10 cl, 249 kr

Charkplanka 99

Kvällens urval av våra exklusiva charkuterier från Butiken

Glas Champagne 2012 Deutz Brut Vintage, Champagne, Frankrike, 10 cl, 169 kr

Carpaccio 139

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

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

Vedgrillad majs med tryffel, **vegansk** 119

Serverad med majscreme och variation på svamp

Glas vitt 2017 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 lantvetebriccho 69

"Coppa" Lammets egna lufttorkade karré, serveras med melon 69

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: 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 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, 16 cl, 239 kr 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, 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		
2012 Petit Clos, Jean-Luc Baldés, Cahor, Frankrike		
”Brons”	335	465
2015 Barbera d’Alba Donna Margherita, Giovanni Rosso, Piemonte, Italien		
2014 Cordillera Carignan, Miguel Torres, Valle de Maule, Chile		
2016 Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentina		
”Silver”	395	555
2017 Mercurey Le Perrières, Domaine Roux, Bourgogne, Frankrike		
2013 PSI, Bodegas y Viñedos Alnardo, Ribera del Duero, Spanien		
2014 Cape Mentelle Cabernet/Merlot, Cape Mentelle, Margaret River, Australien		
”Guld”	495	695
2014 La Masía, Marimar Estate, Kalifornien, USA		
2012 Brunello di Montalcino, Col d’Orcia, Toscana, Italien		
2012 Mas La Plana, Miguel Torres, Penedès, Spanien		
<hr/>		
“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, Domaine Roux, Bourgogne, Frankrike		

Ölupplevelse

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

Desseter

Desserttrilogi

169

Tre små utvalda desseter 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

2016 Mrs Wigley Moscato, Wirra Wirra, McLaren Vale, Australien

2005 Chateau Suduiraut, Sauternes, Bordeaux, Frankrike

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

Hovdessert

119

Gräddvaniljglass från Lantbackens gårdsmejeri, Lammets chokladkolasås, marängar och kolacreme 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, kolacreme 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 2005 Chateau Suduiraut, Sauternes, Bordeaux, Frankrike, 5 cl, 109 kr

Hallon

119

Hallonmousse med chokladcrème, hallonpärlor, syrlig hallonsorbet och chokladnougatine

Litet glas 2016 Mrs Wigley Moscato, Wirra Wirra, McLaren Vale, Australien, 5 cl, 49 kr

Vinteräpple

119

Inkokt vinteräpple, kardemumsmulor, äppelmustgel, bryntsmörglass, äppelgranité 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

Barndesserter (endast för barn/ungdom -15 år)

Banana split ”junior” 79
Banan, gräddvaniljglass, Lammets maränger 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 cognac, Frangelico,	JUBILEUM	119	149
After Eight	Kakaolikör, mintlikör		119	149
Irish Coffee	Jameson whiskey, farinsocker		129	159
Café Baileys	Baileys		119	149
Café Karlsson	Baileys, Cointreau		139	169
Lammet Coffee	Vaniljvodka, Baileys, Kahlua		139	169

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*