

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

Alkoholfria drinkar

Virgin Bellini	passionsfruktspuré, Richard Juhlin	79
Virgin Mojito	lime, mynta, sockerlag, soda	85
Virgin Chai	chaisyrup, citronjuice, tonic	79
Lammet	passionsfruktspuré, Fanta, Grenadine	45
Grisen	hallonpuré, Sprite	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
Bollinger Special Cuvée, Champagne, Frankrike	159

Lammets upplevelsemenyer

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

4-rätters 659

Klassisk Skagen Handskalade stora räkor på lantvetebrioche, sikrom

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

Välj till Vinupplevelse med fyra olika kvalitetsviner 429

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

Vinupplevelse "Brons" 3x10cl, se nästa uppslag

6-rätters med förrätter 719

Förrättstrilogi Kalixlöjrom - Klassisk Skagen - Carpaccio

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

Välj till Vinupplevelse med sex olika kvalitetsviner 479

Krogens förrättsvinupplevelse 3x5 cl, se Förrättstrilogi nästa sida

Vinupplevelse "Brons" 3x10cl, se nästa uppslag

6-rätters med desserter 699

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

Desserttrilogi Hallon - Hjortron - Crème Brulée

Välj till Vinupplevelse med sex olika kvalitetsviner 469

Vinupplevelse "Brons" 3x10cl, se nästa uppslag

Krogens dessertvinupplevelse 3x3 cl, se Desserttrilogi längre fram

9-rätters 889

Förrättstrilogi Kalixlöjrom - Klassisk Skagen - Carpaccio

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

Desserttrilogi Hallon - Hjortron - Crème Brulée

Välj till Vinupplevelse med 9 olika kvalitetsviner 619

Krogens förrättsvinupplevelse 3x5 cl, se Förrättstrilogi nästa sida

Vinupplevelse "Brons" 3x10cl, se nästa uppslag

Krogens dessertvinupplevelse 3x3 cl, se Desserttrilogi längre fram

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.

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 Himmelreich Riesling Kabinett, Markus Molitor, Mosel, Tyskland, 10 cl, 110 kr

Skagen

129

Klassisk Toast Skagen på handskalade stora räkor och smörstekt lantvetebröche, 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 lantvetebröche och syrad grädde.

Glas Champagne Ruinart "R" Brut, Champagne, Frankrike, 10 cl, 129 kr

Charkplanka

99

Kvällens urval av våra exklusiva charkuterier från Butiken

Glas kvällens Rosé 10 cl, 75 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 lantvetebröche

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.

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 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**

395

Marinerad temphe 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 2015 Mersault Les Narvaux, 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 kalvbräsa, persiljerot, svenska linser, mjukkockt fylld purjolök samt sky på brynt lök

Glas rött 2014 Marques de Murrieta Reserva, Rioja, Spanien 16 cl, 169 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		
<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		
<hr/>		

Ölupplevelse

	<u>3 x 33 cl</u>
”Sälen” Sälen Fjällbryggeri	259
Transtrand Pils	
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 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 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, kardemummasmulor, 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

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 Champagne och mousserande viner	<u>ett glas</u>	<u>Flaska</u>
	10 cl	75 cl
Lamberti Extra Dry, Cantine Lamberti, Prosecco, Italien	89	490
2016 Privat Reserva Brut, Alta Alella, Cava, Spanien, EKO	109	650
Ruinart "R" Brut, Champagne, Frankrike	129	850
Bollinger Special Cuvée, Champagne, Frankrike	159	950
2006 Moët & Chandon Grand-Vintage, Champagne, Frankrike		1990/1,5 L
2012 Pol Roger Blanc de Blancs, Champagne, Frankrike		1170
Palmer & Co Brut Reserve, Champagne, Frankrike		720

Krogens vita viner på glas	<u>en skvätt</u>	<u>ett glas</u>	<u>lite mer</u>	<u>Flaska</u>
	8 cl	16 cl	22 cl	75 cl
<u>Frankrike</u>				
2017 Viognier, Delas, Vin de Pays D'oc	59	119	159	490
2014 Chablis Les Vénérables, La Chablisienne, Bourgogne	85	169	239	750
2015 Mersault Les Narvaux, David Moret, Bourgogne	135	269	369	1090
<u>Tyskland</u>				
2017 Riesling, Dr H Thanisch, Mosel	75	149	199	590
2016 Zeltinger Himmelreich Riesling Kabinett, Markus Molitor, Mosel	85	169	239	690
<u>Portugal</u>				
2017 Evel Branco, Real Companhia Velha, Douro	49	99	139	390

Krogens röda viner på glas

	<u>en skvätt</u>	<u>ett glas</u>	<u>lite mer</u>	<u>Flaska</u>
	8 cl	16 cl	22 cl	75 cl
<u>Argentina</u>				
2016 Malbec, Terrassaz de los Andes, Mendoza	85	169	229	690
<u>Chile</u>				
2014 Cordillera Carignan, Miguel Torres, Valle de Maule	79	159	219	640
<u>Frankrike</u>				
2012 Petit Clos, Jean-Luc Baldés, Cahor	79	155	215	620
2017 Mercurey La Perrières, Domaine Roux, Bourgogne	89	179	249	720
2015 Beaune Bastion 1er Cru, Chanson Père & Fils, Bourgogne	115	225	309	890
<u>Italien</u>				
2016 Lagone IGT, Aia Vecchia, Toscana	49	99	139	420
2015 Barbera d'Alba Donna Margherita, Giovanni Rosso, Piemonte	75	149	199	590
2016 Ripasso Superiore, Cecilia Berretta, Veneto	85	169	229	690
2014 Amarone della Valpolicella Classico, Domini Veneti, Veneto	89	179	249	710
2016 Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, Toscana	89	179	249	1450/ 1,5 L
2014 Etna Rosso Moganazzi, Le Vigne di Eli, Etna, Sicilien	119	239	329	990
<u>Portugal</u>				
2015 Evel Tinto, Real Companhia Velha, Douro	49	95	129	390
<u>Nya Zeeland</u>				
2017 Petit Clos Pinot Noir, Clos Henri, Marlborough	79	159	219	660
<u>Spanien</u>				
2014 Marques de Murrieta Reserva, Rioja	85	169	229	670
<u>Sydafrika</u>				
2016 Cabernet Sauvignon/Shiraz/Malbec, Escapades, Western Cape	59	119	159	490

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
Bron IPA Åbro	89	Transtrand Pils Sälens Fjällbryggeri	85
		Session IPA Sälens Fjällbryggeri	79
		Amarillo Oppigårds, Hedemora	85
		Folk IPA Sälens Fjällbryggeri, Folköl	49

<u>Cider</u>	<u>33 cl</u>
Strongbow (torr) Stassen SA	69
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	29	39
Apelsinjuice	35	49
Lammets äppelmust från söta svenska aromaäpplen, 33 cl		49

Övrig Lättdryck

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
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*