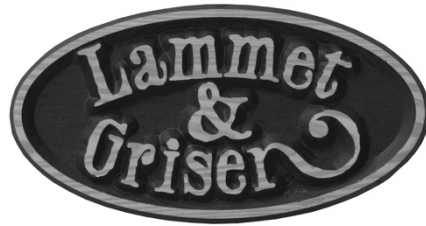


Lammet & Grisen 50 år 1969-2019

I Sverige är det inte många restaurangnamn och koncept som har levt i 50 år.



Preliminär Meny

& lilla vinlistan

Drinktips

Fläder	ljus rom, fläderlikör, champagne, citron, äggvita	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	129
Mojito	ljus rom, lime, mynta, soda	139

Alkoholfria drinkar

Virgin Bellini	passionsfruktspuré, Richard Juhlin	79
Virgin Mojito	lime, mynta, sockerlag, soda	85
Virgin Fläder	fläderlemonad, citron, socker, soda, äggvita	85
Virgin Chai	chaisyrup, citronjuice, tonic	79
Virgin Carribean	romsyrup, passionsjuice, citronjuice, apelsin, Richard Juhlin Blanc de Blanc	85
För barn:	Lammet passionsfruktspuré, Fanta, Grenadine Grisen hallonpuré, Sprite	45

Bubbel på glas

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	149
Bollinger Special Cuvée, Champagne, Frankrike	159
2008 Dom Perignon, Moët & Chandon, Champagne, Frankrike	249

Förrätter

Förrättstrilogi

189

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, citronsagogryn samt kallrökt forellrom

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

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, 129 kr

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

449

Prova Primeur, Classic och Matura. Smörstekt lantvetebrïoché 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 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 lantvetebrïoché

69

"Coppa" Lammets egna lufttorkade karré, serveras med melon

69

Lammet & Grisens specialitet

Trilogi på filéer

539

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 19 kr per år, exempelvis 95 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/Veganskt

439

Vårt koncept i grön tappning, välj härliga anrättningar från våra tillbehörbord där det mesta är vegetariskt. Kärleksfullt tillagade gratänger, rotfrukter, grönsaker, såser och sallader.

Varmrätter á la carte

Fisk & Skaldjur **uppdateras i nov.**

495

Hällstekt gös med smörbakad hummer, potatis- och grönkålsskum, krämig champinjonvelouté samt picklad shitakesvamp och vinterkål. *Alla våra råvaror från havet kommer från hållbara bestånd och är MSC-märkta.*

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 **uppdateras i nov.**

569

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	

Desserter

Dessertrilogi

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

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, sylrig 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

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	79	Sälen Pale Ale Sälens Fjällbryggeri	89
Bryggmästarens Pale Ale Åbro	85	Session IPA Sälens Fjällbryggeri	79
Bron IPA Åbro	89	Transtrand Pils Sälens Fjällbryggeri	85
		Weissbier Oppigårds, Hedemora	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, 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
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*