



Meny

Drinktips

* Innehåller ägg

Fläder ljus rom, fläderlikör, champagne, citron *	155
Hendrick's GT Hendrick's gin, tonic, gurka, svartpeppar	130
Rabarber vaniljvodka, rabarberlikör, citron *	125
Lammets Bellini passionsfruktspuré, prosecco	115
Mojito ljus rom, lime, mynta, soda	140
Dry Martini gin, vermouth	130

Mocktails (alkoholfria drinkar)

Virgin Mojito lime, mynta, sockerlag, soda	75
Grisen hallonpuré, Sprite (barn)	45

Champagne, mm

Detta är ett litet urval av våra champagner, mm. Se vinlista för komplett sortiment.

	<u>Glas 10 cl</u>	<u>Flaska</u>
2006 Dom Perignon	215	1590
Bollinger Special Cuvée	165	950
Boizel Blanc de Noir	125	750
Louis Roederer Brut Premier	145	790
2015 Privat Brut, EKO, Alta Alella, Cava, Spanien	105	530
2016 Prosecco Brut, Balbinot, Italien	85	450

En god öl? Se längst bak >>

Information om allergener finns.

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

Lammets upplevelsemenyer

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

6- eller 9-rätters

6: Förrättstrilogi + Trilogi på filéer 700

6: Trilogi på filéer + Desserttrilogi 700

9: Förrättstrilogi + Trilogi på filéer + Desserttrilogi 875

Välj till: Vinupplevelse med olika kvalitetsviner, ett vin till varje rätt.

Vinupplevelse "Silver" till 6-rätters 550

Vinupplevelse "Guld" till 9-rätters 815

4-rätters

670

Klassisk Skagen

Trilogi på filéer

Välj till: Vinupplevelse "Brons" med fyra olika kvalitetsviner 460

Barnens Upplevelsemeny

Skagen "Junior"

Trilogi på filéer

Banana split "Junior"

Förrätt + Dessert = 160 kr. För barn/ungdomar, 3-15 år, är varmrättspriset 18 kr per år.

Barnens upplevelsemeny kostar exempelvis $160+180 = 340$ kr för en tioåring.

Förrätter

Förrättstrilogi

175

Tre avsmakningsförrätter som tillsammans med de rekommenderade vinerna ger fantastiska smakupplevelser

Kalixlöjrom med tillbehör

Klassisk Skagen toppas med forellrom

Fjälltartar På hängmörat fäbodkött från Sälen

Välj till: *Krogens förrättsvinupplevelse*

3 x 5 cl 165

Skagen

145

Klassisk Toast Skagen som toppas med en liten klick sikrom.

Glas vitt 2015 Grüner Veltliner Kies, Kurt Angerer, Kamptal, Österrike

125

Kalixlöjrom

265

40 g classic, Junköfiskarna, Luleå skärgård.

Glas Champagne Boizel Blanc de Noir, Champagne, Frankrike

125

Löjromsprovning, för 1-3 pers.

495

Exklusiv Löjromsprovning: primeur, classic, matura, 3 x 30 g.

Champagneupplevelse med tre utvalda kvalitetschampagner 3 x 5 cl

245

Charkplanka

125

Kvällens urval av våra egna exklusiva charkuterier och svenska ostar från Butiken

Glas rosé 2013 Rosé de la Chevalier, Laroche, Pays d'Oc, Frankrike

95

Fjälltartar

165

Tartar på hängmörat fäbodkött från Sälen

Glas vitt 2013 Pinot Gris Reserve, Trimbach, Alsace, Frankrike

135

Vedgrillad majs med tryffel, **vegansk**

125

Serverad med majscreme och marconamandel

Glas rött 2015 Pinot Noir, Devil's Corner, Tasmanien, Australien

125

Barnförrätter

(endast för barn/ungdom -15 år)

Skagen "Junior"

75

"Coppa" Lammets egna lufttorkade karré

85

Fjälltartar "Junior"

95

Lammet & Grisens specialitet

Trilogi på filéer

525

vid **Röd Ankomst**

425

Helstekt fläskfilé, lammfilé, oxfilé, mm, som trancheras av kockarna i restaurangen.
Du väljer själv tillbehören och det finns ett extra bord för de minsta.

Ursprung

Fläskfilé: Familjen Snellman, Jakobstad i Finland.

Knaperstekt fläsksida: Öland och Småland

Lammfilé: Nya Zeeland.

Lammstek eller lammbog: Dalagårdar i Lima och Malungsfors

Oxfilé: Familjen Snellman, Jakobstad i Finland.

Oxbringa eller oxkorv på Fäbodkött från Sälen

För **barn/ungdomar** mellan 3-15 år är priset 18 kr per år, exempelvis 90 kr för en femåring.

Vegetariskt

355

Vårt koncept i vegetarisk tappning, välj från våra tillbehörsbord där det mesta är vegetariskt.
Kärleksfullt tillagade gratänger, grönsaker, såser och sallader

Välj till: Vin- eller ölupplevelse, se nästa sida

Tips:

Mästerkocken Fredrik Hedlund, kökschefen på Lammet & Grisen, har under åtta år varit medlem i Svenska Kocklandslaget och har lång erfarenhet av att laga mat på högsta tävlingsnivå. Passa på att prova någon av Fredriks **förrätter och desserter**, de är något alldeles extra.

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
2013 Old Vine Sonoma County Zinfandel, Ravenswood, Kalifornien, USA		
2014 Crozes-Hermitage Les Fees Brunes, Jean-Luc Colombo, Rhône, Frankrike		
2015 Herdade dos Grous Tinto, Alentejano, Portugal		
”Brons”	335	465
2014 Barbera d’Alba Donna Margherita, Giovanni Rosso, Piemonte, Italien		
2012 Marques de Murrieta Reserva, Marques de Murrieta, Rioja, Spanien		
2012 Prelude Vineyards Cabernet/Merlot, Leeuwin Estate, Margaret River, Australien		
”Silver”	395	555
2014 Fides Barbera d’Alba, Pio Cesare, Piemonte, Italien		
2013 PSI, Bodegas y Viñedas Alnardo, Ribera del Duero, Spanien		
2010 Chateau Vignelaure, Chateau Vignelaure, Provence, Frankrike		
”Guld”	495	695
2012 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Mes Favorites, Alain Burget, Bourgogne		
2009 Roda I Reserva, Bodegas Roda, Rioja, Spanien		
2012 Barolo, Pio Cesare, Piemonte, Italien		

“Vitt”	295	395
2010 Wynn’s Riesling, Wynn’s Coonawarra Estate, South Australia, Australien		
2015 Aveta, Stag’s Leap Wine Cellars, Napa Valley, Kalifornien, USA		
2014 Chablis 1er Cru Mont de Milieu, Samuel Billaud, Chablis, Bourgogne, Frankrike		

Ölupplevelser

	<u>3 x 33 cl</u>
”Sälen”	255
Transtrands Pils Sä lens Fjällbryggeri, EKO	
Session IPA Sä lens Fjällbryggeri	
Fjäll R.I.P.A Sä lens Fjällbryggeri	
”Dalarna”	255
Kölner Bier Mora Bryggeri	
Amarillo Oppigårds, Hedemora	
Crazy Cow Milk Stout The Beer Factory, Leksand	

Varmrätter À la carte

Alla våra råvaror från havet kommer från hållbara bestånd och är MSC-märkta.

Från växtriket, **vegansk** 405

Ravioli på hasselnötter och ärtmiso, bönor, karamelliserad lök och vintergrönsaker

Glas rött: 2015 Etna Rosso, le Vigne di Eli, Sicilien, Italien (veganvänligt) 190

Fisk 485

Ugnsbakad piggvar från Nordsjön med kål och ostron i variation, skummad vitvinsås, rökta blåmusslor samt mannagryns crème med lagrad ost och peppriga örter

Glas vitt: 2014 Chablis 1er Cru Mont de Milieu, Samuel Billaud, Chablis 195

Skaldjur 535

Smörstekt hummer i rökt hummerbuljong med rostad grädde, hummerfylld potatispasta

Glas vitt: 2015 Meursault 1er Cru Les Charmes, Henri Boillot, Bourgogne 350

Närproducerat premiumkött, Dalarna 575

Kvällens bästa "slow-grow"-kött från hängmörningsskåpet, madeirasky, crème på rostad jordärtskocka toppad med hasselnötter och lufttorkad bresaola

Glas rött: 2012 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Mes Favorites, Alain Burget, Bourgogne 265

Desserten

Desserttrilogi 175

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

Blåbär Yoghurtsorbet med rårörda blåbär, blåbärsmaräng och söta citrusörter

Hjortron Hjortron på flera vis med saffransmunk, saffranscrème, hjortronsorbet

Crème Brulée smaksatt med bourbonvanilj, salt karamellglass, marconamandel 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	125
Gräddvaniljglass (Lantbackens gårdsmejeri), chokladkolasås, maränger och kolacrème <i>Litet glas Pedro Ximenez Sweet Sherry, Osborne, Andalusien, Spanien</i>	65
Crème Brulée	115
på bourbonvanilj, salt karamellglass, marconamandel och hallon <i>Litet glas 2009 Tokaji Aszú 5 Puttonyos, Royal Tokaji, Tokaji, Ungern</i>	85
Ljummen chokladfondant	155
med salt karamellglass, kolacrème och passionsfrukt <i>Litet glas 2013 Inniskillin Vidal, Inniskillin, Niagara Peninsula, Kanada</i>	125
Hjortron	135
Hjortron på flera vis med saffransmunk, saffranscrème och hjortronsorbet <i>Litet glas 2003 Chateau Suduiraut, Sauternes, Bordeaux, Frankrike</i>	115
Blåbär	115
Yoghurtsorbet med rårörda blåbär, blåbärsmaräng och söta citrusörter <i>Litet glas 2015 Brachetto d'Acqui, Braida, Piemonte, Italien</i>	55
Ost	95
Ett urval av ostar från Lantbackens och andra svenska gårdsmejerier, <i>Litet glas Fine Ruby Port, Kopke, Douro, Portugal</i>	55
Tryfflar	65
Tryffel på ljus choklad (kardemumma och espresso) Tryffel på mörk choklad (havssalt och kolacrème) <i>Dubbel Espresso, Sincero 100% Arabica, Arvid Nordquist</i>	40
Liten hallonsorbet	75
En kula hallonsorbet och rårörda hallon	

Barndesserter (endast för barn/ungdom -15 år)

Banana split "junior"	85
Glass med Lammets egna chokladkolasås	65
Cookies & Cream	95
Cookiesgräddglass, karamellglass, kolasås, krossade cookies och halloncrème	

Litet och sött

Krogens fantastiska tryfflar 65

Tryffel på ljus choklad (kardemumma och espresso)

Tryffel på mörk choklad (havssalt och kolacrème)

Kaffe

Kaffe presso Colombia Supremo 100 % Arabica, helt nymalet & nybryggt 35

Enkel espresso 30

Dubbel espresso 40

Cappuccino 40

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>6 cl</u>	<u>4 cl</u>
Hennessy Coffee, Hennessy, Frangelico, kaffe, grädde	150	120
After Eight, kakaolikör, mintlikör, kaffe, grädde	150	120
Irish Coffee, Jameson, farinsocker, kaffe, grädde	155	125
Café Baileys, Baileys, kaffe, grädde	155	125
Café Karlsson, Baileys, Cointreau, kaffe, grädde	160	130
Lammet Coffee, vaniljvodka, Baileys, Kahlua, kaffe, grädde	160	130



Tips: Avsluta kvällen i **Loungen**

Dryck

Vår egen: **Lammet Lager** Sälens Fjällbryggeri, EKO

100 cl

295

<u>Öl från fat</u>	<u>45 cl</u>	<u>Lokalproducerad flasköl</u>	<u>33 cl</u>
Bryggmästarens Prem. Gold Åbro	85	Fjäll R.I.P.A Sälens Fjällbryggeri	90
Bryggmästarens Bästa Eko Åbro	75	Transtrands Pils Sälens Fjällbryg, EKO	85
Bron IPA Åbro	80	Session IPA Sälens Fjällbryggeri	80
Warsteiner Prem. Verum Åbro	85	Every Day IPA Oppigårds, Hedemora	80
Sälen Pale Ale Sälens Fjällbryggeri	100	Amarillo Oppigårds, Hedemora	85
		Crazy Cow Milk Stout Leksand	90
		Peach Blossom APA Leksand	95
		Kölner Bier Mora Bryggeri	80
<u>Flasköl</u>			
Bryggmästarens Mellanöl Åbro	60 / 33 cl		
CBC Amber Weiss Cape Brewing	85 / 44 cl		
Skrapan Lager Åbro	75 / 33 cl		
<u>Cider</u>	<u>33 cl</u>		
Strongbow (torr) Stassen SA	65		
Rekorderlig Päron Åbro	60		
Rekorderlig Passionsfrukt Åbro	60		

<u>Lättdryck</u>	<u>25 cl</u>	<u>45 cl</u>
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Apelsinjuice, Äppeljuice	30	40

Övrig Lättdryck

Lammets äppelmust från söta svenska aromaäpplen, 25 cl	40
Appletiser lätt kolsyrad äppeljuice, 27,5 cl	45
Fjällvatten kolsyrat, 33 cl	25
Kiviks Herrgårdscider EKO alkoholfri cider, 75 cl	65
Warsteiner Lager alkoholfri öl, 33 cl	45
Nils Oscar Pale Ale Alkoholfri öl, 33 cl	50
Natureo Free alkoholfritt rött eller vitt vin, 37,5 cl	85
Roomi EKO alkoholfri naturlig dryck från Dalarna på svarta vinbär, lokalproducerad, 25 cl	70

