



Meny

Mästerkocken Fredrik Hedlund

Kökschefen på Lammet & Grisen, Fredrik, 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.

Tycker du om våra glas och bestick?

		Rek pris	Vårt pris
2 knivar och 2 gafflar från GLOBAL		1299 kr	990 kr
Riedelglas i många modeller	pris från	549 kr	450 kr

OBS: Kontantfri krog. Endast kortbetalning

Information om allergener finns
Med reservation för ändringar, alla priser är i SEK

Drinkar

Fläder ljus rom, fläderlikör, citron, sockerlag, champagne*	155
Ingefärskaramell Arehucas karamellrom, smörkolalikör, citron, ginger ale*	120
Hendrick´s GT Hendrick´s gin, tonic, gurka, svartpeppar	130
French 75 gin, citron, sockerlag, champagne	135
Rabarber vaniljevodka, rabarberlikör, citron, sockerlag*	125
Lammets Bellini passionsfruktspuré, prosecco	115
Mojito ljus rom, lime, mynta, soda	130
Mynta vodka, fläderlikör, mynta, prosecco	125
Kanelpäron Xanté, Fireball, citron, sockerlag, Sprite*	125
Rum old fashioned Angostura 1919, honung, Angostura orange bitter	125
Hennessy sour Hennessy, citron, sockerlag *	120

* Innehåller ägg

Mocktails (alkoholfria drinkar)

Virgin Mojito lime, mynta, sockerlag, soda	75
Virgin Fläder fläderlemonad, citron, sockerlag, soda	75
Virgin Passion passionsfruktspuré, honungssockerlag, citron*	75
Virgin GT Lammets egna enbärsockerlag, lime, tonic	70
Lammet passionsfruktspuré, Fanta, Grenadine (barn)	45
Grisen hallonpuré, Sprite (barn)	45
Richard Juhlin Blanc de Blancs alkoholfritt mousserande vin	65 /10 cl

* Innehåller ägg

Champagne

Detta är ett litet urval av våra champagner, 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
Krug Grande Cuvée		1690
2009 Cristal, Louis Roederer		1990
2006 Salon, Blanc de Blancs		3800

Cava & Prosecco

2015 Privat Brut, EKO, Alta Aella, Cava, Spanien	105	530
2016 Prosecco Brut, Balbinot, Italien	85	450

Ölupplevelse

Prova tre utvalda lokala ölsorter, en till varje filé, 3 x 33 cl

”Sälen”	255	”Dalarna”	255
Transtrands Pils Sä lens Fjällbryggeri, EKO		Kölner Bier Mora Bryggeri	
Session IPA Sä lens Fjällbryggeri		Amarillo Oppigårds, Hedemora	
Fjäll R.I.P.A Sä lens Fjällbryggeri		Crazy Cow Milk Stout The Beer Factory, Leksands	

Öl från fat	45 cl	Lokalproducerad flasköl	33 cl
Bryggmästarens Premium Gold Åbro	85	Fjäll R.I.P.A Sä lens Fjällbryggeri	90
Bryggmästarens Bästa Ekologiska Åbro	75	Transtrands Pils Sä lens Fjällbryggeri, EKO	85
Bron IPA Åbro	80	Session IPA Sä lens Fjällbryggeri	80
Warsteiner Premium Verum Åbro	85	Every Day IPA Oppigårds, Hedemora	80
Sälen Pale Ale Sä lens Fjällbryggeri	100	Amarillo Oppigårds, Hedemora	85
		Crazy Cow Milk Stout The Beer Factory, Leksand	90
Flasköl		Peach Blossom APA The Beer Factory, Leksand	95
Bryggmästarens Bästa Mellanöl Åbro	60 / 33 cl	Kölner Bier Mora Bryggeri	80
CBC Amber Weiss Cape Brewing Company	85 / 44 cl		
Skrapan Lager Åbro	75 / 33 cl	Lammet Lager Sä lens Fjällbryggeri, EKO	295 / 100 cl
Cider	33 cl		
Strongbow (torr) Stassen SA	65		
Rekorderlig Päron Åbro	60		
Rekorderlig Passionsfrukt Åbro	60		

Lättdryck	25 cl	45 cl
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

Lammets upplevelsemenyer

9-rätters "Guld"

Vinupplevelse med nio olika kvalitetsviner

875

815

Denna meny är komponerad för att ge många underbara upplevelser av mat och dryck i kombination.

Förrättstrilogi

Kalixlöjrom Serveras med den lagrade hårdosten Svedjan, syrad grädde, vinkokt silverlök, citroncrème och potatiskrutonger

Skagen Klassisk Toast Skagen med handskalade stora räkor på smörstekt hembakad lantvetebrioche som toppas med forellrom

Fjälltartar På hängmörat fåbodkött från Sälen, bakad äggula, syrad dragongrädde, rivet luftorkat fåbodkött samt varmt örtsmör

Förrättsvinupplevelse med tre utvalda kvalitetsviner

Trilogi på filéer

Helstekt fläskfilé, lammfilé och oxfilé som trancheras av kockarna i restaurangen. Du väljer själv tillbehören.

Vinupplevelse "Guld", tre utvalda röda kvalitetsviner

Desserttrilogi

Blåbär Yoghurtsorbet med rårörda blåbär, blåbärsmaräng och söta citrusörter

Hjortron Hjortron på flera vis med saffransmunk, saffranscrème, hjortronsorbet samt smak av gran

Crème Brulée Crème Brulée smaksatt med bourbonvanilj, salt karamellglass, marconamandel och rårörda hallon

Dessertvinupplevelse med tre utvalda kvalitetsviner

6-rätters "Silver"

Vinupplevelse med sex olika kvalitetsviner

700

550

Trilogi på filéer

Helstekt fläskfilé, lammfilé och oxfilé som trancheras av kockarna i restaurangen. Du väljer själv tillbehören.

Vinupplevelse "Silver", tre utvalda röda kvalitetsviner

Desserttrilogi

Blåbär Yoghurtsorbet med rårörda blåbär, blåbärsmaräng och söta citrusörter

Hjortron Hjortron på flera vis med saffransmunk, saffranscrème, hjortronsorbet samt smak av gran

Crème Brulée Crème Brulée smaksatt med bourbonvanilj, salt karamellglass, marconamandel och rårörda hallon

Dessertvinupplevelse med tre utvalda kvalitetsviner

4-rätters "Brons"

Vinupplevelse med fyra olika kvalitetsviner

670

460

Skagen

Klassisk Toast Skagen med handskalade stora räkor i nyslagen majonnäs på smörstekt hembakad lantvetebrioche som toppas med en liten klick sikrom från Junköfiskarna, Luleå skärgård.

Ett utvalt glas vitt kvalitetsvin

Trilogi på filéer

Helstekt fläskfilé, lammfilé och oxfilé som trancheras av kockarna i restaurangen. Du väljer själv tillbehören.

Vinupplevelse "Brons", tre utvalda röda kvalitetsviner

Barnens Upplevelsemeny

Toast Skagen "Junior" med handskalade stora räkor i nyslagen majonnäs på smörstekt hembakad lantvetebrioche

Trilogi på filéer du väljer själv tillbehören.

Banasplitt "Junior" banan, grädde, gräddvaniljglass, Lammets egna maränger och chokladkolasås

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 Serveras med den lagrade hårdosten Svedjan, syrad grädde, vinkokt silverlök, citroncrème och potatiskrutonger

Skagen Klassisk Toast Skagen med handskalade stora räkor på smörstekt hembakad lantvetebrioche som toppas med forellrom

Fjälltartar På hängmörat fåbodkött från Sälen, bakad äggula, syrad dragongrädde, rivet luftorkat fåbodkött samt varmt örtsmör

Krogens förrättsvinupplevelse

Bollinger Special Cuvée, Champagne, Frankrike

2015 Grüner Veltliner Kies, Kurt Angerer, Kamptal, Österrike

2013 Pinot Gris Reserve, Trimbach, Alsace, Frankrike

3 x 5 cl

165

Skagen

145

Klassisk Toast Skagen med handskalade stora räkor i nyslagen majonnäs på smörstekt hembakad lantvetebrioche som toppas med en liten klick sikrom från Junköfiskarna, Luleå skärgård.

Ett glas vitt 2015 Grüner Veltliner Kies, Kurt Angerer, Kamptal, Österrike

125

Kalixlöjrom

265

40 g classic, specialelekerad Kalixlöjrom från Junköfiskarna, Luleå skärgård.

Serveras med den lagrade hårdosten Svedjan, syrad grädde, vinkokt silverlök, citroncrème och potatiskrutonger

Ett glas Champagne Boizel Blanc de Noir, Champagne, Frankrike

125

Löjromsprovning

för 1-3 pers.

495

Exklusiv Löjromsprovning: primeur, classic, matura, 3 x 30 g, från Junköfiskarna, Luleå Skärgård.

Serveras med smörstekt hembakad lantvetebrioche, syrad grädde och citroncrème

Champagneupplevelse med tre utvalda kvalitetschampagner

3 x 5 cl

245

förrätter...

Charkplanka 125

Kvällens urval av våra egna exklusiva charkuterier och svenska ostar från Butiken
Ett glas rosé 2013 Rosé de la Chevalier, Laroche, Pays d'Oc, Frankrike

95

Fjälltarta 165

Tarta på hängmörat fåboddkött från Sälen, bakad äggula, syrad dragongrädde, rivet lufttorkat fåboddkött samt varmt örtsmör, rostad krispig lök och persiljeskott

Ett glas vitt 2013 Pinot Gris Reserve, Trimbach, Alsace, Frankrike

135

Vedgrillad majs med tryffel, vegansk 125

Serverad med majscrème och marconamandel, inkokta lökar samt vintersallad och svamp

Ett glas rött 2015 Pinot Noir, Devil's Corner, Tasmanien, Australien

125

Barnförrätter

(endast för barn -15 år)

Toast Skagen "Junior" 75

Klassisk Toast Skagen med handskalade stora räkor i nyslagen majonnäs på smörstekt hembakad lantvetebröche

Lammets egna lufttorkade karré, "Coppa" 85

Tunt skuren lufttorkad svensk karré, serveras med melon och rostade brödkrutonger

Fjälltarta "Junior" 95

Tarta på hängmörat fåboddkött från Sälen, bakad äggula, syrad dragongrädde, rivet lufttorkat fåboddkött samt varmt örtsmör, rostad krispig lök och persiljeskott

Varmrätter

Trilogi på filéer 525

Helstekt fläskfilé, lammfilé och oxfilé som trancheras av kockarna i restaurangen.

Vi erbjuder även spännande smakhöjare, en extra styckdetalj som är tillagad för att ge extra stor smakupplevelse.

OBS: varierande tillgång. Du väljer själv tillbehören och det finns ett extra bord för de minsta.

Ursprung:

Fläskfilé från Familjen Snellman, Jakobstad i Finland, samt knaperstekt fläksida från Öland och Småland

Lammfilé från Nya Zeeland, samt lammstek eller lammfog från Dalagårdar i Lima, Malungsfors och Mora

Oxfilé från Familjen Snellman, Jakobstad i Finland, samt 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 tillbehörbord där det mesta är vegetariskt.

Kärleksfullt tillagade gratänger, grönsaker, såser och sallader

À la carte

Från växtriket, vegansk 405

Ravioli på hasselnötter och ärtmiso, fermenterade bönor, karamelliserad lök och vintergrönsaker samt makesallad

Ett 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 mannagrynscreme med lagrad ost och peppriga örter

Ett glas vitt 2014 Chablis 1er Cru Mont de Milieu, Samuel Billaud, Chablis, Bourgogne, Frankrike 195

Skaldjur 535

Smörstekt hummer i rökt hummerbuljong med rostad grädde, picklad pumpa och hummerfylld potatispasta samt bondbönor

Ett glas vitt 2015 Mersault 1er Cru Les Charmes, Henri Boillot, Bourgogne, Frankrike 350

Närproducerat premiumkött, Dalarna 575

Kvällens bästa "slow-grow"-kött från hängmörningsskåpet, madeirasky, vintergrönsaker, spenat, creme på rostad jordärtskocka toppad med hasselnötter och lufttorkad breasola

Ett glas rött 2012 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Mes Favorites, Alain Burget, Bourgogne, Frankrike 265

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

Med reservation för ändringar, alla priser är i SEK

Vin- & Ölupplevelser

I provningspaketen är de tre dryckerna matchade mot respektive filé för bästa smakupplevelse.

3 x 10 cl 3 x 14 cl

”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 Viñedos 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, Frankrike

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

Öl

3 x 33 cl

”Sälen”

255

Transtrands Pils Sälen Fjällbryggeri, EKO

Session IPA Sälen Fjällbryggeri

Fjäll R.I.P.A Sälen Fjällbryggeri

”Dalarna”

255

Kölner Bier Mora Bryggeri

Amarillo Oppigårds, Hedemora

Crazy Cow Milk Stout The Beer Factory, Leksand

Desserter

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 samt smak av gran

Crème Brulée Crème Brulée smaksatt med bourbonvanilj, salt karamellglass, marconamandel och rårörda hallon

Krogens dessertvinupplevelse

3 x 3 cl

2015 Brachetto d'Acqui, Braida, Piemonte, Italien

155

2003 Chateau Suduiraut, Sauternes, Bordeaux, Frankrike

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

Hovdessert

125

Gräddvaniljglass från Lantbackens gårdsmejeri med Lammets egna chokladkolasås, vaniljgräddcrème, maränger och kolacrème samt smak av hallon och blåbär

Ett litet glas Pedro Ximenez Sweet Sherry, Osborne, Andalusien, Spanien

65

Vanilj

115

Crème Brulée smaksatt med bourbonvanilj, salt karamellglass, marconamandel och rårörda hallon

Ett litet glas 2009 Tokaji Aszú 5 Puttonyos, Royal Tokaji, Tokaji, Ungern

85

Ljummen chokladfondant

155

Serveras med salt karamellglass, kolacrème och passionsfrukt

Ett litet glas 2013 Inniskillin Vidal, Inniskillin, Niagara Peninsula, Kanada

125

Hjortron

135

Hjortron på flera vis med saffransmunk, saffranscrème, hjortronsorbet samt smak av gran

Ett litet glas 2003 Chateau Suduiraut, Sauternes, Bordeaux, Frankrike

115

desserter...

Blåbär	115
Yoghurtsorbet med rårörda blåbär, blåbärsmaräng och söta citrusörter	
<i>Ett litet glas 2015 Brachetto d'Acqui, Braida, Piemonte, Italien</i>	55
Ost	95
Ett urval av ostar från Lantbackens gårdsmejeri och andra svenska gårdsmejerier, med kvällens marmelad och vårt hembakade bröd	
<i>Ett litet glas Fine Ruby Port, Kopke, Duoro, Portugal</i>	55
Tryfflar	65
Tryffel på ljus choklad, smaksatt med kardemumma och espresso	
Tryffel på mörk choklad, smaksatt med 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 -15 år)

Bananasplitt "junior"	85
Banan, grädde, gräddvaniljglass, Lammets egna marängar och chokladkolasås	
Glass	65
Gräddvaniljglass med Lammets egna chokladkolasås	
Cookies & Cream	95
Cookiesgräddglass, karamellglass, kolasås, krossade cookies och halloncrème	

Litet och sött

Krogens fantastiska tryfflar 65

Tryffel på ljus choklad, smaksatt med kardemumma och espresso

Tryffel på mörk choklad, smaksatt med 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 Te: Citronella

Rött Te: Rooibos syrliga ginger

Svart Te: 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

Irish Coffee, Jameson, farinsocker, kaffe, grädde	155	125
---	-----	-----

Café Baileys, Baileys, kaffe, grädde

Café Karlsson, Baileys, Cointreau, kaffe, grädde	160	130
--	-----	-----

Lammet Coffee, vaniljvodka, Baileys, Kahlua, kaffe, grädde

Avec

Cognac		per cl
Hennessy VS	3-5 år	20
Hennessy Fine de Cognac	4-10 år	25
Hennessy XO		85
Hennessy Paradis Imperial		280
Hine 1981		125
Hine 1981 Early Landed		135
Hine Vintage 1975		100
Grönstedts Monopole VSOP	8 år	20
Grönstedts VO	15 år	25
Grönstedts XO	20 år	30
Grönstedts Extra	25 år	35
Grönstedts Jubilé	60-150 år	180
Remy Martin Louis XIII	ca 80-100 år	450

Armagnac		per cl
Armagnac de Montal VSOP		35

Brandy		per cl
Jaime I, Reserva de la familia	10-30 år	35

Calvados		per cl
Boulard Grand Solage	4 år	20
Boulard XO	8 år	30
Royer XO		30

Grappa		per cl
PO di Poli Morbida, Jacopo Poli		25
Serego Alighieri, Masi		30
Unica, Berta		50
Grappa di Recioto Mezzanella, Masi, Ekfatslagrad		30
2006 Tre Soli Tre, Berta, Ekfatslagrad		70
2006 Roccanivo, Berta, Ekfatslagrad		70
1991 Paolo Berta, Berta, Ekfatslagrad		100

Rom		per cl
El Dorado	15 år	30
Ron Zacapa Gran Reserva		30
Ron Zacapa XO		55
Angostura 1919	8 år	25
Angostura 1824	12 år	35
<hr/>		
Whisky		
Single Malt		
Lowlands		per cl
Auchentoshan	12 år	25
<hr/>		
Islay		per cl
Ardbeg	10 år	30
Ardbeg Uigedail	10 år	40
Bowmore	12 år	25
Bowmore	18 år	45
Lagavulin	16 år	35
Laphroaig	10 år	25
<hr/>		
Speyside		per cl
The Macallan Fine Oak	12 år	30
The Macallan Fine Oak	18 år	115
The Macallan Fine Oak	25 år	165
The Macallan	30 år	195
<hr/>		
Orkney		per cl
Highland Park	12 år	25
Highland Park	18 år	45
Highland Park	25 år	160
Highland Park	30 år	215
<hr/>		
Campbeltown		per cl
Glen Scotia, MacPhails Collection 1992		40

Highland		per cl
Glenmorangie	10 år	25
Glenmorangie	18 år	45
Glenmorangie, Nectar d'Or	10 år	35
Glenmorangie, The Lasanta	10 år	30
Glenmorangie, The Quinta Ruban	10 år	30
Glenmorangie, Taghta	10 år	55
Glenmorangie, Signet		100
Glenmorangie, Margaux cask finish	18 år	150
Talisker	10 år	25
Oban	14 år	30

Sverige		per cl
Mackmyra Den Första Utgåvan		30
Mackmyra Preludium 03		90
Mackmyra Preludium 05		90
Mackmyra Preludium 06		90

Vatted Malt		per cl
The Famous Grouse Malt	30 år	115

Blended		per cl
The Famous Grouse		20
Jameson		20

Likör

	per cl
Facile	15
Bailey´s	15
Kahlua	15
Amaretto	15
Licor 43	15
Frangelico	15
Drambuie	20
Cointreau	20
Bénédictine D.O.M	20
Séve Fournier	15
Sambuca Extra Molinari	15
Xante Poire au Cognac	20
Grand Marnier Rouge	20



Tips: Avsluta kvällen i Loungen

Med reservation för ändringar, alla priser är i SEK