



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
Dom Perignon Cocktail	Sorgin, Seve Fournier, Dom Perignon, citron *	255

Mocktails (alkoholfria drinkar)

Virgin Mojito	lime, mynta, sockerlag, soda	75
Grisen	hallonpuré, Sprite (barn)	45
Lammet	passionsfruktspuré, Fanta, Grenadine (barn)	45

Champagne, mm	Se vinlista för komplett sortiment.	Glas 10 cl
Bollinger Special Cuvée		165
2006 Dom Perignon		215
2006 Salon Blanc de Blancs	(unik för Lammet, Systembolagspris 3799 kr/fl)	550
2008 Pol Roger Vintage Brut		175
Louis Roederer Brut Premier		125
2015 Privat Brut, EKO, Alta Alella, Cava, Spanien		105
2016 Prosecco Brut, Balbinot, Italien		85
Richard Juhlin Blanc de Blancs, alkoholfritt mousserande		65

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.

4-rätters

670

4: Klassisk Skagen Handskalade stora räkor, lantvetebrïoché, sikrom

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé – Oxfilé

Välj till: Vinupplevelse "Bronz" med fyra olika kvalitetsviner

460

6-rätters

6: Förrättstrilogi Kalixlöjrom - Klassisk Skagen - Fjälltartar

700

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

6: Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

700

Desserttrilogi Blåbär - Hjortron - Crème Brulée

Välj till: Vinupplevelse "Silver" med sex olika kvalitetsviner

550

9-rätters

9: Förrättstrilogi Kalixlöjrom - Klassisk Skagen - Fjälltartar

875

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé - Oxfilé

Desserttrilogi Blåbär - Hjortron - Crème Brulée

Välj till: Vinupplevelse "Guld" med nio olika kvalitetsviner

815

Barnens Upplevelsemeny

Skagen "Junior" Handskalade stora räkor på smörstekt lantvetebrïoché

Trilogi på filéer Fläskfilé - Lammfilé – Oxfilé

Banana split "Junior" Banan, gräddvaniljglass, Lammets 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 med Svedjanost och syrad grädde

Klassisk Skagen toppad med forellrom

Fjälltartar På hängmörat fåbodkött från Sälen

Välj till: *Krogens förrättsvinupplevelse* 3 x 5 cl 165

Skagen 145

Klassisk Toast Skagen handskalade stora räkor, smörstekt lantvetebriche som toppas med sikrom

Glas vitt 2015 Grüner Veltliner Kies, Kurt Angerer, Kamptal, Österrike, 125

Kalixlöjrom 265

40 g classic, Junköfiskarna, Luleå skärgård. Hårdosten Svedjan, syrad grädde och citroncrème

Glas Louis Roederer Brut Premier, Champagne, Frankrike, 125

Exklusiv Löjromsprovning, 3 x 30 g, för 1-3 pers. 495

Prova Primeur, Classic och Matura. Smörstekt lantvetebriche, syrad grädde och citroncrème

Champagneupplevelse med tre utvalda kvalitetschampagner, 3 x 5 cl 245

Charkplanka 125

Kvällens urval av våra egna exklusiva charkuterier från Butiken

Glas rosé 2015 Les Pins Couchés Rosé, Jean-Luc Colombo, IGP Méditerranée, Frankrike, 95

Fjälltartar 165

Tartar på hängmörat fåbodkött från Sälen, bakad äggula, syrad dragongrädde och rivet lufttorkat fåbodkött

Glas vitt 2013 Pinot Gris Reserve, Trimbach, Alsace, Frankrike, 135

Vedgrillad majs med tryffel, **vegansk** 125

Serverad med majs crème och variation på svamp

Glas rött 2015 Pinot Noir, Devil's Corner, Tasmanien, Australien, 125

Barnförrätter (endast för barn/ungdom -15 år)

Skagen "Junior" handskalade stora räkor på smörstekt lantvetebriche 75

"Coppa" Lammets egna lufttorkade karré 85

Fjälltartar "Junior" på hängmörat fåbodkött från Sälen 95

Lammet & Grisens specialitet

Trilogi på filéer

525

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

Specialerbjudande utvalda dagar och tider, bokas online:

-Familjeerbjudande: för barn 0-7 år

Gratis varmrätt

-Röd Ankomst: för vuxna

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 lammfog: Dalagårdar i Lima och Malungsfors

Oxfilé: Familjen Snellman, Jakobstad i Finland.

Oxbringa eller oxkorv på Fäbodkött från Sälen

Vegetariskt

355

Vårt koncept i vegetarisk tappning, välj från våra tillbehörsbord där det mesta är vegetariskt.

Kärleksfullt tillagade gratänger, grönsaker, såser och sallader

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 och vintergrönsaker

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

Fisk

485

Ugnsbakad piggar 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 och hummerfylld potatispasta

Glas vitt 2015 Meursault, Henri Boillot, Bourgogne, 280

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 Mas Cavalls Doña Margarita Vineyard, Marimar Estate, Kalifornien, 250

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 Siléne, J-L Chave, 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 Mas Cavalls Doña Margarita Vineyard, Marimar Estate, Kalifornien, USA		
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	

Desserter

Dessertrilogi

175

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

Blåbär Yoghurtsorbet med variation på blåbär

Hjortron Hjortron på flera vis med saffran och smak av gran

Crème Brulée med salt karamellglass, mandel 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 från Lantbackens gårdsmejeri, Lammets chokladkolasås, vaniljgräddcrème, maräng och kolacrème samt smak av hallon och blåbär

Litet glas Pedro Ximenez Sweet Sherry, Osborne, Andalusien, Spanien, 65

Crème Brulée

115

Smaksatt med bourbonvanilj, salt karamellglass, marconamandel och rårörda hallon

Litet glas 2009 Tokaji Aszú 5 Puttonyos, Royal Tokaji, Tokaji, Ungern, 85

Ljummen chokladfondant

155

Med salt karamellglass, kolacrème och passionsfrukt

Litet glas 2013 Inniskillin Vidal, Inniskillin, Niagara Peninsula, Kanada, 125

Hjortron

135

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

Litet glas 2003 Chateau Suduiraut, Sauternes, Bordeaux, Frankrike, 115

Blåbär

115

Yoghurtsorbet med rårörda blåbär, blåbärsmaräng och söta citrusörter

Litet glas 2015 Brachetto d'Acqui, Braida, Piemonte, Italien, 55

Ost

95

Ett urval av ostar från Lantbackens gårdsmejeri och andra svenska gårdsmejerier, kvällens marmelad och vårt hembakade bröd

Litet glas Fine Ruby Port, Kopke, Douro, Portugal, 55

Liten hallonsorbet

75

En kula hallonsorbet och rårörda hallon

Barndesserter (endast för barn/ungdom -15 år)

Banana split "junior"	Banan, gräddvaniljglass, Lammets maränger och chokladkolasås	85
Glass	Gräddvaniljglass 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 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		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** Sä lens 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 Sä lens Fjällbryggeri	90
Bryggmästarens Bästa Eko Åbro	75	Transtrands Pils Sä lens Fjällbryg, EKO	85
Bron IPA Åbro	80	Session IPA Sä lens Fjällbryggeri	80
Warsteiner Prem. Verum Åbro	85	Every Day IPA Oppigårds, Hedemora	80
Sä len Pale Ale Sä lens 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, 33 cl	50
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