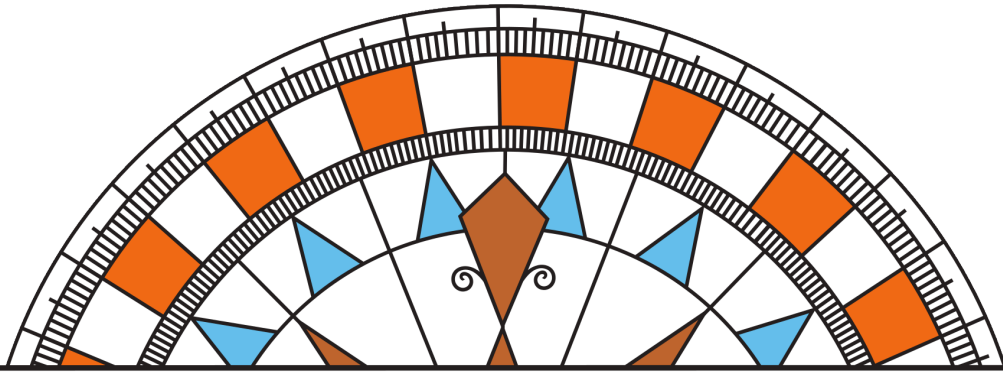
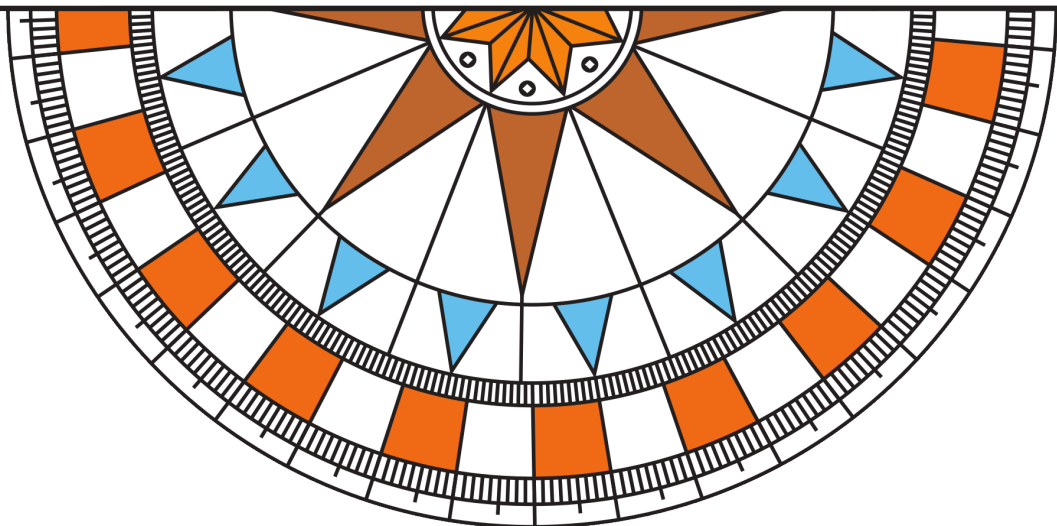


# MENY



H A M N K R O G E N



WAXHOLMARNAS

KVARTERSKROG

*Sedan 1958*

2021

**Travelers'  
Choice™**



**Tripadvisor**

## FÖRRÄTTER | STARTERS

Vitlöksbröd | Garlic bread  
65 kr

Kantarelltoast med bacon,  
lingon och västerbottenost  
Chanterelle toast with bacon,  
lingonberries and Västerbotten  
145 kr

Soppa på rostad palsternacka och  
smörbönor med rostad mandelkross  
samt örtolja (**VEGAN**)(LF,GF)  
Soup on roasted parsnips and  
butterbeans with roasted almond  
crush and herb oil  
145 kr

Ett hekto av Annas utvalda ostar  
från Ostmakeriet på Rindö med  
sylt från Värmdö Musteri  
Local made cheese from Rindö  
155 kr

Sommelierens  
rekommenderar:

Riesling Kitzzeck-  
Sausal  
138 kr/gl

Merus Vernatsch  
Schiava DOC  
129 kr/gl

Champagne  
125 kr/glas

## FÖRDRINKAR 98 kr

**LINGON BELLINI**  
Lingonlag, lime, cava

**PLOMMON SOUR**  
Rom, plommonlag, lime

**AMARETTO SOUR**  
Amaretto, sockerlag, citron

## BARNMENY

### Halva portioner - för er som inte är så stora i maten

Köttbullar med gräddsås, potatismos, rårörda lingon och pressgurka 95 kr

Strömming med skirat smör, potatismos och rårörda lingon 95 kr

Fläsk med löksås (GF) 95 kr

Hamburgare med dressing, bacon, ost, picklad rödlök, saltgurka,  
Srirachadipp och pommes frites (Sverige) 120 kr

Fiskgryta med grädde, tomat, skaldjursfond, kräftstjärtar,  
saffransaioli och levainbröd (**MSC,ASC**) 135 kr

Pannkakor med vår egen sylt och vaniljglass 75 kr

## LOKALPRODUCERAD DRÖCK

### VÄRMDÖ MUSTERI

Jordgubbsdryck 33Cl 49 Kr

Rabarberdryck 33Cl 63 Kr

Mousserande Äpplemust 33Cl 82 Kr

### CRAFT SODA, TÖRST BEVERAGES, VÄRMDÖ

Ekologiska och naturliga läskedrycker som inte har några aromer, konserveringsmedel eller artificiella ingredienser.

Real Raspberry 33Cl 72 Kr

Real Elderflower 33Cl 72 Kr

GF=GLUTENFRITT, GLUTEN FREE  
LF=LAKTOSFRITT, LACTOSE FREE

**MSC/ASC**=CERTIFIERAT HÅLLBART FISKE

OBS AVVIKELSER FRÅN URSPRUNGSMÄRKNINGEN I MENYN KAN FÖREKOMMA I UNDANTAGSFALL PGA TILLGÅNG

# HUVUDRÄTTER | MAIN COURSES

## FISK | FISH

Fiskgryta med grädde, tomat, skaldjursfond, kräftstjärtar, saffransaioli och levainbröd  
(MSC,ASC)

Fish casserole with cream, tomato, seafood stock, crayfish tails, saffron aioli and levain bread  
235 kr

Stekt lätttrimmad röding med potatispure, dill-smörsås, sockerärter och citronmarinerad zucchini (GF)

Fried char with mashed potatoes, dill butter sauce, sugar peas and lemon marinated zucchini  
295 kr

Stekt hälleflundra med fänkål crudité, hummersås, potatis och bakad lök (GF)

Fried halibut with fennel crudité, lobster sauce, potatoes and baked onions  
335 kr

## KÖTT | MEAT

Timjan- och honungsstekt ankbröst med kantarellrisotto, hjortronsky och picklade senapsfrön (GF)

Thyme and honey fried duck breast with chanterelle risotto, cloudberry sky and pickled mustard seeds  
295 kr

Örtmarinerad lammytterfilé med rotsakskaka, rödvinssås, chèvreakräm och friterad palsternacka (GF)

Herb marinated lamb tenderloin with root cake, red wine sauce, chèvre cream and fried parsnip  
335 kr

Sommelierens rekommenderar:

Clos de Nouys  
Vouvray Sec  
131kr/gl

Artesis Côtes du  
Rhône Blanc  
127 kr/gl

Pasion de Bobal  
**EKO**  
119 kr/gl

Vallado Douro Red  
132 kr/gl

## VEGAN | VEGAN

Portabelloburgare, dressing, picklad rödlök, saltgurka, Srirachadipp och pommes frites  
(LF)

Portabello burger, dressing, pickled red onion, salted cucumber, Sriracha dip and french fries  
198 kr

Sommelierens rekommenderar:

Sandhamn, Ljus  
Lager 3,5% **EKO**  
33cl 61 kr

## VÅRA KLASSIKER | CLASSICS

Stekt strömning med skirat smör, potatismos och rårörda lingon (Östersjön)  
Baltic herring with mashed potatoes, melted butter and lingonberry  
185 kr

Hemgjorda köttbullar med gräddsås, potatismos, rårörda lingon och pressgurka  
(Sverige)

Homemade meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberry and pickled cucumber  
185 kr

Hamburgare med dressing, bacon, ost, picklad rödlök, saltgurka, Srirachadipp och pommes frites (Sverige)

Burger with dressing, bacon, cheese, pickled red onion, salted cucumber, Sriracha dip and french fries  
198 kr

Fläsk med löksås och färskpotatis (GF)(EU)

Fried pork with onion sauce and potatoes  
185 kr

GF=GLUTENFRITT, GLUTEN FREE  
LF=LAKTOSFRITT, LACTOSE FREE

**MSC/ASC**=CERTIFIERAT HÅLLBART FISKE

OBS AVVIKELSER FRÅN URSPRUNGSMÄRKNINGEN I MENYN KAN FÖREKOMMA I UNDANTAGSFALL PGA TILLGÅNG

## EFTERRÄTTER | DESSERTS

Hjortronpannacotta med  
vaniljmousse och havreflarn  
Cloudberry pannacotta with  
vanilla mousse and oat biscuit  
98 kr

Brownie med chokladsås,  
mandelkross, flingsalt  
Brownie with chocolate sauce,  
almond crush, flake salt  
98 kr

Ett hekto av Annas utvalda ostar  
från Ostmakeriet på Rindö med  
sylt från Värmdö Musteri  
Local made cheese from Rindö  
155 kr

En kula glass eller sorbet  
One scoop of ice cream or sorbet  
Välj mellan smakerna:  
Vanilj (GF) Vanilla

Romrussin (GF) Rum raisin  
Pistage (NÖTTER) Pistachio  
Blodgrapesorbet Grapefruit sorbet  
Grön äppelsorbet Apple sorbet  
35 kr/kula

Hemrullad chokladtryffel (GF)  
Homemade chocolate truffle  
42 kr

## KAFFE | COFFEE

Bryggkaffe från Lindvalls 32 kr  
Espresso 35 kr  
Dubbel espresso 39 kr  
Caffé Latte 40 kr  
Cappuccino 40 kr  
Te 30 kr

Varm choklad med vispgrädde 45 kr

**Vårt espressokaffe är  
AAA märkt.**

**Det innebär att det både är snällt  
mot miljö och odlare.**

Sommelierens  
rekommenderar:

Moscato d'Asti  
8 kr/cl

Rivesaltes Ambré  
**EKO**  
17 kr/cl

## SPRIT | SPIRITS

### VÄRMDÖ BRÄNNERI

Pomme de Vie 27 kr  
Värmdö kryddsnaps 24 kr

### WHISKY SINGLE MALT

Mackmyra Svensk Ek 29 kr  
Mackmyra Svensk Rök 32 kr  
Bowmore 12y 27 kr  
Highland Park 12y 27 kr  
Laphroaig 10y 28 kr  
Talisker 10y 29 kr  
Lagavulin 16y 45 kr  
Ardbeg 10y 30 kr

### BLENDLED

The Famous Grouse 24 kr  
Tullamore Dew 24 kr

### COGNAC

Martell VS 24 kr  
Pierre Ferrand AMBRE 28 kr  
Grönstedts Monopole VSOP 24 kr

### CALVADOS

Boulard Grand Solage 29 kr

### ROM

Plantation XO 32 kr  
Ron Zacapa 23y 39 kr

### LIKÖRER

Grand Marnier / Baileys  
Drambuie / D.O.M Benedicte M.fl. 24 kr

GF=GLUTENFRITT, GLUTEN FREE  
LF=LAKTOSFRITT, LACTOSE FREE

**MSC/ASC**=CERTIFIERAT HÅLLBART FISKE

OBS AVVIKELSER FRÅN URSPRUNGSMÄRKNINGEN I MENYN KAN FÖREKOMMA I UNDANTAGSFALL PGA TILLGÅNG