

## Smakrike Krog är vår favoritkrog!

Vi har försökt skapa den restaurang som vi själva vill besöka.  
Våra ambitioner är att ett besök hos oss skall ge det där lilla extra,  
något man vill lägga på minnet, att vi *skapar matminnen!*

### Välkommen till bords!

önskar  
Lotta & Rickard  
med personal

### Förmak...

#### Äpple- & Myntabubbel

med äppelpuré och färsk mynta  
serveras på krossad is  
toppas med mousserande vin  
130 kr

#### Citron- & Basilikatini

en cocktail skakad med färsk basilika,  
Limoncello och gräsvodka  
130 kr

#### Fänkål- & Fläderfizz

frisk drink med Bombay Gin & St Germain  
skakas med fänkålsjuice och toppas med soda  
130 kr

#### Ljugarn Manhattan

klassisk cocktail i gotländsk tappning  
med mörk jamaicarom och gotlandsbittar  
130 kr

#### Glas Champagne

André Clouet NV  
140 kr

### Förrätter

#### Crème på Butternutpumpa

smaksatt med tryffel  
serveras med smörstekta kantareller,  
trädgårdssallad & brynt smör  
170 kr

#### Kalixlöjrom

med dill- & mandelpotatiscrème  
serveras med pepparchips & pickad rödlök  
195 kr

#### Carpaccio på Hälleflundra

med ingefärsemulsion  
ramslökskapris, forellrom och brödfarn  
175 kr

#### Sockergris

friterad långbakad fläskkarré  
serveras med rotselleripuré, syrliga äpplen och muscovadosky  
170 kr

## Varmrätter

### Örtfylld Röttunga

med pilgrim- & hummerkorv  
med musselskum och smörslungade primörer

375 kr

### Grillad Piggvarsfilé

med brynt smör, riven pepparrot  
och friterad ansjovis  
serveras med potatis- & jordärtskocksstomp

390 kr

### Ört- & Pancettalindat Lamminnanlår

från Olsvenne Gård  
med ragu på lammlägg och saltorkade tomater  
serveras med ramslökspesto, gulbetsterrin och chèvrekroetter

350 kr

### Guineapepparstek Ryggbiff

från Ejmunds Gård  
med rödvinsky och brynt smör crème  
smaksatt med tryffel & Karl Johansvamp  
serveras med potatis- & Sveciaterrin

350 kr

### Variation på Blomkål

rostad, velouté och picklad  
serveras med friterade blomkålsbuketter,  
riven parmesan, rostade hasselnötter och brynt smör

295 kr

## Desserter

### Jorgubb- & Basilikachiboust

med fläder och mandel  
serveras med basilika- & flädersorbet

145 kr

### Viol & Lakrits

saffranscanneloni fylld med lakritsganace  
serveras med violglass, lakritsmulor och violsponge

145 kr

### Choklad- & Nougatterrin

med kaffe crème brulée salt kola och gravade pistagenötter  
serveras med mörk chokladsorbet

145 kr

### Fyra smaker av Lagerblad

Rabarberconsommé med lagerbladsglass  
Vit choklad- & lagerbladsganache med mandelkaka, päronkompott & karamelliserade mandlar  
Lagerblad & granskottssandwich med salt kola  
Mörk Chokladterrinn med Baileysmousse samt fikon- & lagerbladsmarmelad

185 kr

### Smakrika Ostar

serveras med Smakrikes egna marmelader

165 kr

meddela om ni har några allergier