

# Meny



## Öppettider:

*Mån-Tors: 11.00 - 21.00    Lördag: 12.00 - 22.00*  
*Fredag: 11.00 - 22.00    Söndag: 12.00 - 21.00*

*Skönsbergs centrum    [www.brokrogen.se](http://www.brokrogen.se)*  
*Medborgargatan 29    [kontakt@brokrogen.se](mailto:kontakt@brokrogen.se)*

060 - 12 22 23

*följ oss på facebook*  *@brokrogen*

# Husets erbjödande

## Köttmeny

*Förrätt* Toast Skagen

*Varmrätt* Black & White

*Efterrätt* Vaniljpannacotta

389 kr

## Fiskmeny

*Förrätt* Räkcocktail

*Varmrätt* Fjällröding

*Efterrätt* Gino

389 kr

# Förrätter

## Vitlöksbröd

### *Vitlöksbröd Tzatziki*

Serveras med tzatziki

59 kr

### *Vitlöksbröd Pesto*

Bröd med vitlök och pesto

59 kr

## Toast

### *Kantarelltoast*

Stuvade kantareller toppade med parmesan

79 kr

### *Toast Skagen*

Skagenröra med handskalade räkor (MSC\*) toppad med rom

89 kr

## *Räkcocktail*

Handskalade räkor\* med sallad & Rhode Island dressing

89 kr

## *Jätteräkor*

Jätteräkor (ASC\*) stekta i vitt vin och vitlök, serveras i husets tomatsås med rostat bröd

99 kr

## *Grönskalsmusslor*

Stekta i vitt vin och färsk vitlök, serveras i husets tomatsås med rostat bröd

99 kr

# Varmätter

Valfri potatis: Kokt potatis, Klyftpotatis, Pommes frites eller Råstekt potatis

## Fläskfilé

### *Husets Fläskfilé*

Färska fläskfilémedaljonger med hemlagad bearnaisesås

189 kr

### *Fläskfilé Caesar*

Färska fläskfilémedaljonger med husets pepparsås och hemlagad bearnaisesås

189 kr

### *Fläskfilé Oscar*

Färska fläskfilémedaljonger toppade med handskalade räkor\* serveras med baconlindad sparris och hemlagad bearnaisesås

199 kr

### *Fläskfilé Gorgonzola*

Färska fläskfilémedaljonger med baconlindad sparris och gorgonzolasås

199 kr

### *Fläskfilé Funghi*

Färska fläskfilémedaljonger med baconlindad sparris och kantarellsås

199 kr

## Hamburgare

### *Högrevsburgare*

På burgaren: cheddarost, bacon, tomat, lök, sallad och dressing  
Tillbehör: Coleslaw, pommes frites och lökringar

169 kr

## Biff

### *Peppar Biff*

Färsk ryggbiff serveras med husets pepparsås

199 kr

### *Husets Biff*

Färsk ryggbiff serveras med rödvinssås och toppas med kryddsmör

199 kr

### *Svensk Biffstek*

Färsk ryggbiff serveras med stekt lök, stekt ägg och rödvinssås

209 kr

# Varmätter

Valfri potatis: Kokt potatis, Klyftpotatis, Pommes frites eller Råstekt potatis

## Oxfile

### Lövbiter av oxfile

Bankad halv tournedos, serveras med hemlagad bearnaisesås

159 kr

### Black & White

Färska oxfile- och fläskfilemedaljonger serveras med rödvinssås och hemlagad bearnaisesås

239 kr

### Oxfile Caesar

Färska oxfilemedaljonger med husets pepparsås och hemlagad bearnaisesås

249 kr

### Oxfile Provencale

Färska oxfilemedaljonger med vitlökssmör och råstekt potatis

259 kr

### Husets Pepparstek

Färsk oxfile tournedos med husets pepparsås

269 kr

### Oxfile Oscar

Färsk oxfile tournedos toppad med handskalade räkor\* serveras med baconlindad sparris och hemlagad bearnaisesås

279 kr

### Oxfile Gorgonzola

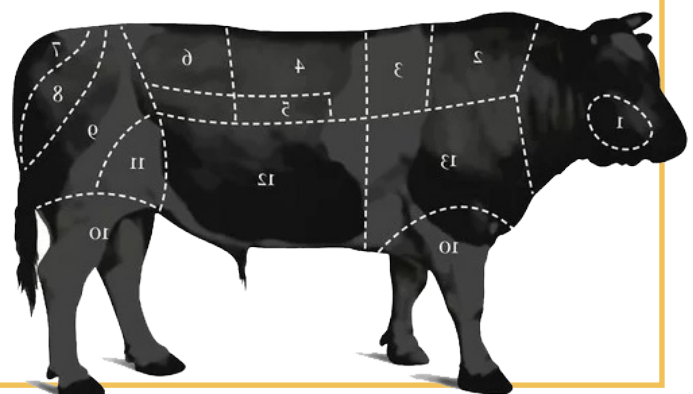
Färsk oxfile tournedos med baconlindad sparris och gorgonzolasås

279 kr

### Oxfile Funghi

Färsk oxfile tournedos med baconlindad sparris och kantarellsås

279 kr



1. Oxkind 2. Högrek 3. Entrecote 4. Ryggbiff 5. Oxfile 6. Rostbiff 7. Oxsvans 8. Rulle  
9. Ytterlår & Innanlår 10. Lågg 11. Fransyska 12. Kållapp 13. Bringa & Bog

# Varmätter

Valfri potatis: Kokt potatis, Klyftpotatis, Pommes frites eller Råstekt potatis  
Plankstek serveras med hemlagat potatismos gratinerat i ugnen

## Entrecote

### *Husets Entrecote*

Färsk entrecote med hemlagad  
bearnaisesås

209 kr

### *Entrecote Aroma*

Färsk entrecote med kryddsmör,  
vitlöksmör, persiljesmör och  
råstekt potatis

209 kr

## Fisk

### *Lax Skagen*

Laxfjäril med skagenröra  
toppad med handskalade  
räkor (MSC\*) serveras med  
parmesan-duchessepotatis

229 kr

### *Fjällröding*

Fjällrödingfilé med hummersås och  
parmesan-duchessepotatis

239 kr

## Plankstek

### *Fläskfilé på planka*

Färsk fläskfilémedaljonger med  
baconlindad sparris  
och hemlagad bearnaisesås

219 kr

### *Entrecote på planka*

Serveras med kantarellsås och  
baconlindad sparris

229 kr

### *Lammracks på planka*

Serveras med kryddsmör  
och rödvinssås

249 kr

### *Fläskfilé Black & White*

Färsk fläskfilémedaljonger  
serveras med hemlagad  
bearnaisesås och rödvinssås

269 kr

### *Oxfile på planka*

Färsk oxfile tournedos med  
hemlagad bearnaisesås  
och rödvinssås

289 kr

# Pasta

All pasta toppas med Grana Padano, en italiensk hårdost jämförbar med Parmesan

## *Pasta Bolognese*

Husets köttfärssås

129 kr

## *Carbonara*

Bacon, lök, vitlök och svartpeppar i krämig sås toppat med äggula

139 kr

## *Veggo Pasta*

Zucchini, aubergine, champinjoner, lök, vitlök, paprika och svartpeppar serveras med husets tomatsås

139 kr

## *Kycklingpasta*

Kyckling, pesto och saltorkade tomater i krämig sås

139 kr

## *Fläskfilépasta*

Fläskfilé, paprika, lök och champinjoner i krämig sås

149 kr

## *Pasta Provencale*

Oxfile, paprika, färsk vitlök och persilja i krämig sås

169 kr

## *Pasta Gorgonzola*

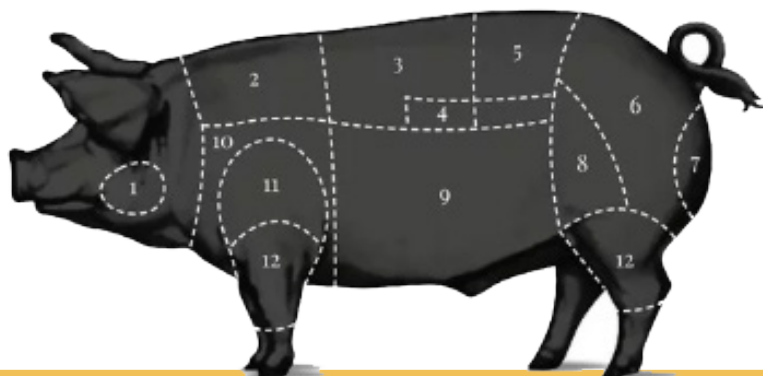
Oxfile, gorgonzola, lök och färska champinjoner i krämig sås

169 kr

## *Frutti Di Mare*

Jätteräkor\*, grönskalsmusslor och handskalade räkor\* i husets tomatsås

169 kr



1. Griskind 2. Karré 3. Kotlettrad 4. Fläskfilé 5. Skinkrostbiff 6. Ytterlår & Innlår  
7. Rulle 8. Skinkfransyska 9. Sida 10. Revbensspjäll 11. Bog 12. Lagg

# Pizza

Alla pizzor toppas med torkad oregano, ruccola och Grana Padano, en italiensk hårdost jämförbar med Parmesan

## Standard 99 kr

### *Margherita*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/mozzarella och buffelmozzarella

### *Vesuvio*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/mozzarella, kokt skinka

### *Hawaii*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/mozzarella, kokt skinka, ananas

### *Capricciosa*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/mozzarella, kokt skinka, färska champinjoner

### *Al Tonno*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/mozzarella, tonfisk, lök

## Special 119 kr

### *Veggopizza*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/mozzarella, aubergine, kalamata oliver, kronärtskocka, lök, färska tomater, buffelmozzarella

### *Pizza Caesar*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/mozzarella, kyckling, bacon, lök, caesardressing

### *Mille Fiori*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/mozzarella, kokt skinka, handskalade räkor\*, färska champinjoner

### *Salamipizza*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/mozzarella, salami, bacon, lök, färska champinjoner

### *Mamma Mia*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/mozzarella, husets köttfärssås, ägg, lök, färska tomater

### *Kebabpizza*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/mozzarella, kebabkött, lök, färska tomater, feferoni, vitlökssås

\*MSC – Marine Stewardship Council, certifierat hållbart fiske

Alla pizzor går att få  
gluten- och laktosfria!  
(+10 kr)



# Pizza

Alla pizzor toppas med torkad oregano, ruccola och Grana Padano, en italiensk hårdost jämförbar med Parmesan

## Husets

### *Husets Pizza*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/  
mozzarella, fläskfilé, paprika, lök

139 kr

### *BroKrogen Special*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/  
mozzarella, fläskfilé, färska  
champinjoner, lök, färska tomater  
och bearnaisesås

149 kr

## Oxfile

### *Oxfilepizza*

Hemlagad tomatsås, riven cheddar/  
mozzarella, oxfile, färska tomater,  
lök, färsk vitlök, buffelmozzarella

159 kr

### *Pizza Oxfile Gorgonzola*

Hemlagad tomatsås, riven  
cheddar/mozzarella, oxfile, färska  
champinjoner, lök, gorgonzola

159 kr

## *Pizza Italiano*

Hemlagad tomatsås, riven  
cheddar/mozzarella, lufttorkad  
skinka, kalamata oliver,  
soltorkade tomater, pesto och  
buffelmozzarella

149 kr

## *Skaldjurspizza*

Hemlagad tomatsås, riven  
cheddar/mozzarella, jätteräkor  
(ASC\*), grönskalsmusslor,  
soltorkade tomater, pesto och  
buffelmozzarella

159 kr



\*ASC – Aquaculture Stewardship Council, ansvarsfullt odlad

*Sås 15 kr, välj mellan vitlökssås och bearnaisesås*

# Sallad

Grön sallad, tomat, gurka, rödlök, majs, ananas och färskt bröd  
Såser: Örtvinäggrett, Rhode Island och Vitlökssås

## *Grekkisk sallad*

Fetaost, Kalamata oliver, paprika  
och örtvinäggrett

*99 kr*

## *Kycklingsallad*

Kyckling, saltorkade tomater,  
fetaost och valfri sås

*99 kr*

## *Blandsallad*

Handskalade räkor, kyckling,  
lufttorkad skinka, ägg och valfri sås

*119 kr*

## *Skinksallad*

Lufttorkad skinka, ost och Rhode  
Island dressing

*99 kr*

## *Caesarsallad*

Kyckling, bacon, krutonger och  
caesardressing toppas med grana  
pedano

*109 kr*

## *Räksallad*

Handskalade räkor\*, ägg, citron, ost  
och Rhode Island dressing

*129 kr*

*\*MSC – Marine Stewardship Council, certifierat hållbart fiske*

# Kebab

## *Kebabsallad*

Kebabkött, sallad,  
tomat, gurka, lök,  
feferoni och vitlökssås

*99 kr*

## *Rulle*

### **Kebab eller Kyckling**

Sallad, tomat, lök,  
feferoni

*99 kr*

## *Tallrik*

### **Kebab eller Kyckling**

Sallad, tomat, lök,  
feferoni, pommes frites

*109 kr*

*Såser: Vitlökssås eller Rhode Island*

# Efterrätter

## Sorbet

Serveras med frukt eller bär  
(Gluten- och laktosfri)

89 kr

## Skogsbärs Gino

Gratinerade skogsbär & vit choklad  
serveras med gammaldags vaniljglass

89 kr

## Vaniljpannacotta

Serveras med säsongens kompott

89 kr

## Gammaldags vaniljglass

Välj mellan chokladsås, kolasås och  
jordgubbssås

69 kr

## Marängsviss

Gammaldags vaniljglass, grädde,  
banan, maränger och chokladsås

89 kr

## Glass & Hjortron

Gammaldags vaniljglass  
med varma hjortron.

(Med Friterad Camembert +20 kr)

89 kr

# Kaffe

## Espresso

Espresso 34 kr

Dubbel Espresso 39 kr

Cappuccino 39 kr

Caffe Latte 39 kr

Caffe Mocha 49 kr



## Kaffedrinkar

4 cl 89 kr / 6 cl 129 kr

Irish Coffe (Jamesson, farinsocker, kaffe, grädde)

French Coffee (Konjak, farinsocker, kaffe, grädde)

Kaffe Karlsson (Baileys, Cointreau, kaffe, grädde)

Coffee Dom (Bénédictine D.O.M., kaffe, grädde)

Amaretto Coffee (Amaretto, kaffe, grädde)

Baileys Coffee (Baileys, kaffe, grädde)

Café Orange (Cointreu, kaffe, grädde)

# Barnmeny

## *Pannkakor*

Serveras med sylt och grädde

*55 kr*

## *Barnpizza*

Valfri standardpizza

*79 kr*

## *Hamburgare*

Hamburgare 90 gram  
serveras med pommes frites

*79 kr*

## *Barnpasta*

Med husets köttfärssås

*79 kr*

## *Kalle Anka Deluxe 89 kr*

### **Kycklingfilé eller Fläskfilé**

Serveras med pommes frites  
& hemlagad bearnaisesås



## *Barndryck 15 kr*

Festis, Juice, Mjök

# Dryck

*Läsk 25 kr* Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Zingo

*Ramlösa 25 kr* Naturell, Citrus, Granäpple

*Lättöl 25 kr*

*Vatten 8 kr / Citronvatten 10 kr*

*Juice & Mjök 25 kr*

*Kaffe & Te 25 kr*

*Varm choklad med grädde 39 kr*

*Red Bull 38 kr*

## *Cider*

### *Somersby 62 kr*

Cloudy Pear

En söt och smakrik ekologisk päroncider, 4,5 %

Orchard Selection Rosé

Halvsöt rosécider med smak av krusbär, 4,5 %

### *Xide 62 kr*

Watermelon Strawberry

Smak av vattenmelon och jordgubb, 4,5 %

# Öl

## Fatöl

*Falcon Export 5,2 %*  
40 cl 55 kr / 50 cl 65 kr

### *Carlsberg Hof Organic 57 kr*

33 cl - Ekologiskt ljusst lageröl med frisk smak, 4,2 %

### *Brooklyn Lager 65 kr*

33 cl - Smak av citrus, blommor och viss nötighet, 5,2 %

### *Brooklyn East India Pale Ale 69 kr*

33 cl - Fruktig smak av apelsin, örter och skog, 6,9 %

### *1664 Blanc 65 kr*

33 cl - Frisk smak med toner av örter och citron, 5 %

### *Staropramen 75 kr*

50 cl - Fruktig smak med lättrostat bröd och frukt, 5 %

### *Månadens öl 50 cl 69 kr*

## Alkoholfri öl

### *Carlsberg Alc. Free Organic 39 kr*

33 cl - Maltig smak med inslag av ljusst bröd, gräs och humle

### *Eriksberg Hovmästarlager 39 kr*

33 cl - En mörkare alkoholfri lager

## Glutenfri öl

### *Celia Organic 65 kr*

33 cl - Glutenfri, ekologisk lager med maltig smak, 4,5 %

# Vin

## Rosévin

### *Les Deux Pins Merlot Rosé*

Från Vin de France, Frankrike.  
Fräscht och fruktigt rosévin med inslag av hallon och granatäpple. Passar till rätter av ljusst kött och sallader.

*Glas 74 kr / Flaska 287 kr*

## Mousserande Vin

### *Campo Viejo Cava Brut Reserva*

Från Penedès, Spanien. Torrt, mycket friskt och fruktigt vin med inslag av gula äpplen, päron och citron. Passar till fisk och skaldjur eller som aperitif.

*Flaska 299 kr*

# Vin

## Vitt Vin

### *HUSETS VITA*

#### *Ventiterre Insolia Chardonnay*

Från Sicilien, Italien. Mycket friskt och fruktigt vin med aromatisk smak, inslag av exotisk frukt och lime. Serveras till grillade rätter av fisk eller till ljust kött.

*Glas 67 kr / Flaska 259 kr*

#### *Gustav Riesling Trocken*

Från Rheinhessen, Tyskland. Mycket frisk, ungdomlig och fruktig smak med toner av gröna äpplen, päron, honungsmelon och citrus. Passar till rätter av fisk och skaldjur.

*Glas 74 kr / Flaska 287 kr*

#### *Brancott Estate Sauvignon Blanc*

Från Marlborough, Nya Zeeland. Ungdomligt, aromatiskt och friskt vin med inslag av svartvinbärsblad, krusbär, nässlor, nektariner och lime. Passar till rätter av fisk och skaldjur.

*Flaska 319 kr*

#### *Chablis AOC*

Från Chablis, Frankrike. Nyanserad, mycket frisk och fruktig smak med inslag av gröna äpplen, citrus och mineral. Passar som aperitif eller till lättare rätter av fisk och skaldjur.

*Flaska 449 kr*

## Rött Vin

### *HUSETS RÖDA*

#### *Ventiterre Merlot Nero d'Avola*

Från Sicilien, Italien. Ett fylligt och bärigt vin, kryddig smak med inslag av skogsbär, viol och lakrits. Passar till stekar, köttfärssås och lagrade ostar.

*Glas 67 kr / Flaska 259 kr*

#### *Les Deux Pins Cabernet Sauvignon*

Från Vin de France, Frankrike. Fruktigt och kryddigt vin med karaktär av röda bär och svarta vinbär samt inslag av lakrits. Passar till rätter av rött kött.

*Glas 74 kr / Flaska 287 kr*

#### *Sun Gate Zinfandel*

Från Kalifornien, USA. Generös fruktig smak med inslag av viol, björnbär, blåbär och vanilj. Passar till rätter av ljust kött.

*Flaska 295 kr*

#### *Zonin Valpolicella Ripasso Superiore*

Från Valpolicella, Veneto, Italien. Kryddig och mustig smak med inslag av fat, körsbär, blåbär, viol, lakrits och örter. Passar till rätter av lamm- och nötkött.

*Flaska 449 kr*