

## Varmt välkomna till Tyresö Slottskrog!

På Tyresö Slotts Krog kan du boka allt från den lilla mottagningen och den stora festen – bröllop, dop, minnesstunder, dagkonferenser eller annat som är värt att samla nära och kära för eller dina arbetskollegor.

Vi hjälper dig mer än gärna med förslag och idéer till ditt event, hur du disponerar lokalen på bästa sätt, personal, dukning och vällagad mat mm.

Vill ni ha hjälp med allt, från inbjudan till tackkort, vill ni slippa laga maten och få den hemkörd till er ordnar vi givetvis allt detta också.

Boka ett möte med oss så kan vi berätta mer och visa er runt i alla våra lokaler!



Checka gärna in & följ oss gärna på



## Aperitif

### Bubblor

#### Bach Brut, Cava, Spanien

**Druvor:** Macabeo, Xarel-lo, Parellada

**Smak:** Medelfyllig, torr med smak av citrus, gula äpplen och ett balanserat avslut.

**Passar till:** Idealiskt för aperitif, till smårätter och till förrätter med skaldjur.

Glas  
**99 kr**

Flaska  
**385 kr**

#### de Saint-Marceaux Brut, Frankrike

**Druvor:** Pinot Noir 34%, Pinot Meunier 33%, Chardonnay 33%

**Smak:** Elegant frisk läcker och fruktig smak av vinteräpplen, citrus och inslag av mineral.

**Passar till:** Nyöppnade ostron, eleganta fisk- och skaldjursrätter som förrätter eller som varmrätter. I Champagne serverar man gärna champagne till ank- eller gåsleverterriner.

Glas  
**145 kr**

Flaska  
**850 kr**

### Drink 4 cl

Gin Tonic

125 kr

Aperol Sprits

115 kr

### Alkoholritt

Fråga personalen om dagens alkoholfria dryck

55 kr

## Slottets bubblor

	Glas	Flaska
<b>Bach Brut, Cava, Spanien</b>	<b>99 kr</b>	<b>385 kr</b>

**Druvor:** Macabeo, Xarel-lo, Parellada

**Smak:** Medelfyllig, torr med smak av citrus, gula äpplen och ett balanserat avslut.

**Passar till:** Idealiskt för aperitif, till smårätter och till förrätter med skaldjur.

<b>Prosecco Treviso Extra Dry DOC, Italien</b>	<b>110 kr</b>	<b>395 kr</b>
------------------------------------------------	---------------	---------------

**Druvor:** Glera 100%

**Smak:** Medelfyllig, fräsch, fruktig och insmickrande smak av citrus, päron, persika och mineral. Rik mousse med små bubblor och fräscht slut.

**Passar till:** Klassisk italiensk aperitif, till naturella skaldjur, risotto med gröna örter eller färska kronärtskockor, grillad fisk serverad med citron.

<b>Codorníu Ecológica Brut EKO, Spanien</b>	<b>110 kr</b>	<b>395 kr</b>
---------------------------------------------	---------------	---------------

**Druvor:** Xarel-lo, Parellada, Macabeo

**Smak:** Frisk och balanserad med en lång krämig eftersmak.

**Passar till:** Den eleganta och lite krämiga smaken gör vinet lämpligt som aperitif och till lätta rätter av fisk och vitt kött t ex kyckling.

## Champagne

	Glas	Flaska
<b>de Saint-Marceaux Brut, Frankrike</b>	<b>145 kr</b>	<b>850 kr</b>

**Druvor:** Pinot Noir 34%, Pinot Meunier 33%, Chardonnay 33%

**Smak:** Elegant frisk läcker och fruktig smak av vinteräpplen, citrus och inslag av mineral.

**Passar till:** Nyöppnade ostron, eleganta fisk- och skaldjursrätter som förrätter eller som varmrätter. I Champagne serverar man gärna champagne till ank- eller gåsleverterriner.

<b>Philipponnat Royale Réserve Brut, Frankrike</b>	<b>145 kr</b>	<b>850 kr</b>
----------------------------------------------------	---------------	---------------

**Druvor:** Pinot Noir 65%, Chardonnay 30% och Pinot Meunier 5%

**Smak:** Elegant, fruktig, fräsch, syrligt torr och balanserad smak med tydliga äppeltoner, gräddig kola och aningen brödiga toner.

**Passar till:** Elegant all-roundchampagne till elegant aperitif, lätta förrätter, klassisk løjromskanapé och till ostron och skaldjur au naturel liksom till lätta fisk- och skaldjursrätter.

## Slottsviner

### Vitt

	Glas	Flaska
<b>Monte Stelle Soave DOC Classico, Italien</b>	<b>95 kr</b>	<b>365 kr</b>

**Druvor:** Garganega, till 100 % från La Cappuccinas egen vingård Monte Stelle.

**Smak:** Torr, frisk, kraftfull och komplex smak med tilltalande fruktighet och mineraltoner. Tilltalande, djupt citrongul färg.

**Passar till:** Skaldjur, fiskrätter, rätter av ljust kött, som kalv eller lamm, samt till pasta- och risrätter med såser baserade på grönsaker. Serveras vid 10-12 C.

### Rött

<b>Imago Red</b>	<b>95 kr</b>	<b>365 kr</b>
------------------	--------------	---------------

**Druvor:** Malbec 60%, Petit Verdot 35%, Cabernet Sauvignon 5%

**Doft:** Intensiv frisk och fruktig doft med inslag av plommon och björnbär.

**Smak:** Medelfylligt vin med härlig frukt, inslag av björnbär, plommon och choklad.

**Passar till:** Grillade rätter av nöt, fläsk och kyckling samt lagrade ostar.

### Rosé

<b>The Rose Garden Rosé</b>	<b>95 kr</b>	<b>365 kr</b>
-----------------------------	--------------	---------------

Ursprung: Sydafrika, Coastal Region, Western Cape

**Druvor:** Merlot 50%, Pinotage 20%, Cinsault 10%, Shiraz 10%, övriga 10%

**Doft:** Fruktig, ungdomlig doft med aromer av sommarbär såsom smultron, jordgubbar, röd grapefrukt och röda vinbär.

**Smak:** Torrt med härlig friskhet och somriga aromer av jordgubbar, röda vinbär och andra sommarbär.

## Vita viner

	Glas	Flaska
<b>Tahblik, Australien</b>	<b>105 kr</b>	<b>415 kr</b>
<b>Druvor:</b> Roussanne Marsanne Viognier		
<b>Smak:</b> Mycket komplext och välbalanserat vin med härlig frisk syra, toner av citrus, mineral, grapefrukt och en lång eftersmak.		
<b>Passar till:</b> Smakrika fisk- och skaldjursrätter, rätter ljust kött och krämiga såser.		
<b>Altos de Condor, Argentina</b>	<b>105 kr</b>	<b>415 kr</b>
<b>Druvor:</b> Chenin Blanc 75%, Torrontés 25%		
<b>Smak:</b> Ett friskt och fruktigt vin med toner av ananas och mango. Viss sötma i smaken och ett blommigt, långt avslut.		
<b>Passar till:</b> Aperitif, lättare förrätter och varmrätter av skaldjur, fisk eller kyckling. Passar bra med kryddning som mild curry eller chili, liksom färska örter som dill eller mynta.		
<b>Les Calcaires Sauvignon Blanc, Frankrike</b>	<b>110 kr</b>	<b>445 kr</b>
<b>Druvor:</b> Sauvignon Blanc 100%		
<b>Smak:</b> Torr, frisk och ungdomlig smak med inslag av torkade krusbär och citrus.		
<b>Passar till:</b> Serveras sval som den är eller till lättare sallader, getost och skaldjur.		
<b>Solitär Riesling Trocken, Tyskland</b>	<b>115 kr</b>	<b>465 kr</b>
<b>Druvor:</b> Riesling 100%		
<b>Smak:</b> Lättare, medelstor, frisk och saftig smak med inslag av lime, mineral, smultron och vita persikor med pigga syror.		
<b>Passar till:</b> Som aperitif eller sällskapsdrink med lätt småplock. Likaså till lätta skaldjurs- och fiskrätter, somriga sallader och till mildare kryddade rätter ur det asiatiska köket.		
<b>Cono Sur Organic Chardonnay EKO, Chile</b>	<b>115 kr</b>	<b>465 kr</b>
<b>Druvor:</b> Chardonnay		
<b>Smak:</b> Komplex smak med balanserad syra och toner av citrus, persika och mineral i avslutet.		
<b>Passar till:</b> Skaldjursrätter eller ljust kött med krämiga tillbehör och till hårdost med nötiga inslag så som lagrad grevé.		

## Röda viner

	Glas	Flaska
<b>Tahblik, Shiraz, Australien</b>	<b>105 kr</b>	<b>415 kr</b>
<b>Druvor:</b> Shiraz 100%		
<b>Smak:</b> Mjuk, fyllig, balanserad smak med inslag av mörka bär, stall, hö och tobak. Europeisk, elegant stil.		
<b>Passar till:</b> Klassiska vilrätter med sky och smörfräst vild svamp, helstekt entrecôte, grillat ankrbröst med rödvinsky och mustiga grytor.		
<b>Douglas Green Fairtrade Merlot, Sydafrika</b>	<b>110 kr</b>	<b>445 kr</b>
<b>Druvor:</b> Merlot 100%		
<b>Smak:</b> Medelfyllig med druvtypisk smak av viol, mörka bär och sammetslena tanniner med en lång fruktig eftersmak.		
<b>Passar till:</b> Örtkryddat kött, tex fläskkotletter med en krämig risotto el potatisgratäng och skysås alternativt en gräddig sås med timjansrostad potatis som komplement. Även till krämiga pastarätter eller vällagrad hårdost av ko.		
<b>Secret de Lunès Pinot Noir EKO, Frankrike</b>	<b>115 kr</b>	<b>465 kr</b>
<b>Druvor:</b> Pinot Noir 100%		
<b>Doft:</b> Utpräglad, charmig Pinot Noir-doft med aromer av perfekt mogna röda bär och saftiga mörka körsbär.		
<b>Smak:</b> Medelfylligt, mjukt och ungruktigt vin med toner av körsbär, hallon och jordgubbar, en antydning till lakrits, fin mineralstruktur och avrundande tanniner.		
<b>Dark Horse Cabernet Sauvignon, Kalifornien</b>	<b>115 kr</b>	<b>465 kr</b>
<b>Druvor:</b> Cabernet Sauvignon 79%, Petite Sirah 6%, Rubired 6%, Petit Verdot 3%, Rubired 3%, övriga rödvinsdruvor 5%		
<b>Doft:</b> Stor frisk doft av koncentrerade mörka björnbär och moreller. Generösa toner av vanilj, cederträ och kakao.		
<b>Smak:</b> Fyllig, generös smak av björnbär och mörka plommon. Vinet är relativt torrt och har en finstämd tanninstruktur som avslutas med toner av moscovado socker, kanel, vanilj och en touch av espresso. Bra matvin.		

## Slottets maltdrycker

### **Bistro Lager 4,2%, Sverige** 59 kr

**Smak:** En karaktärsfull ljus lager med en markerad beska.

**Malt:** Ekologisk pilsnermalt

**Humle:** Ekologisk humle

**Passar till:** Husmanskost men också det moderna köket.

### **Henieken 5%, Tyskland** 65 kr

**Smak:** Balanserad och något lättare fyllighet med avstämd humlebeska och något längre fruktig eftersmak.

**Passar till:** De tillfällen du vill njuta av perfektion.

**Malt:** Pilsnermalt **Humle:** Magnum och Spalter Selecthumle

### **Mariestad 5,3%, Sverige, 50 cl** 75 kr

**Smak:** Fyllig och frisk smak med balanserad beska.

**Passar till:** Husmanskost framförallt, men även ett allroundöl för lite kraftigare mat

**Malt:** Pilsner och Münchnermalt

**Humle:** Perle och Spalter Selecthumle

### **Kallholmen Lager 4,7%, Sverige** 75 kr

**Smak:** Brödig krispig maltighet med inslag av honung och en balanserad efterbeska.

**Malt:** Pilsnermalt, Munchenermalt och Karamellmalt

**Humle:** Magnum och Saaz

**Passar till:** Klassisk husmanskost.

### **Kallholmen IPA 5,6%, Sverige** 75 kr

**Smak:** Tydlig beska med en knäckig maltighet och inslag av grapefrukt.

**Passar till:** Passar bra till kraftigare smaker och starkt kryddad mat och är utmärkt tillsammans med en lagrad hårdost.**Malt:** Pale ale, Munchenermalt och Karamellmalt

**Humle:** Magnum, Cascade och Amarillo

### **Söder Pale Ale 5%, Sverige** 75 kr

**Smak:** En fräsch och fruktig ale med amerikanskt humle. Inslag av mandarin, honung och örter.

**Malt:** Ekologisk Pale Ale och Karamellmalt

**Humle:** Chinook, Citra, Simcoe, Amarillo och Cascadehumle

**Passar till:** Det är en fin matöl som givetvis även kan avnjutas för sig själv.

## Slottets dessertdrycker

### **Alambre, Moscatel de Setubal** 4 cl 100 kr

Druvig, aningen bränd, mycket söt smak med inslag av fat, apelsin, sultanarussin, knäck, aprikos och kanel. Passar till smakrika desserter, gärna innehållande nötter eller torkad frukt.

### **Tokaj Aszu** 140 kr

### **Nivole, Muscat D´Asti** 100

Blommig, pärlande, söt smak med inslag av päron, mandarin och honung. Till dessert med frukt & bär.

### **Chateau la Variere** 100 kr

Nyanserad, söt, påtagligt frisk smak med inslag av fat, torkad ananas, bivax, apelsinmarmelad, honung och citron. Serveras till smakrika desserter eller grönmögelost.

### **Florio Marsala Superiore Dolce** 100 kr

Ekfats lagrad över 30 månader, Ett kylt glas sitter fint till salta italienska ostar som pecorino eller gorgonzola.

### **Capel** 100 kr

Färgen är klar. Pisco har en aromatisk, oljig doft i lätt druvig stil (muskat). Pisco Capel är ett vindestillat från norra Chile som började produceras redan på 1700-talet.

### **Croft, 10 år Tawny Port** 100 kr

Koncentrerad smak av solmogna fikon, torkad mango och ingefära, torkade bär, persika och aprikos. Redo att avnjutas direkt, som passar särskilt bra till bakverk och desserter med mandel, bär och mörk choklad eller till högklassig blåmögelost. En klassiker är att servera ett portvin som detta efter måltiden, som det är, eller med valnötter eller lätt rostade mandlar.

## Slottets likör & avec

<b>Likörer</b>	<b>4 cl</b>
Baileys – whiskey smaksatt med grädde & kaffe	100 kr
Kaluha – kaffelikör	100 kr
Disaronno - mandellikör	100 kr
Cointreau – apelsin & citruslikör	100 kr
Galliano - vaniljlikör	100 kr
Drambuie - inslag av ljunghonung, aprikoser, kandisocker och örter.	100 kr

### Att blanda i drinken

Aperol  
Midori

### Punch

Calshamns FlaggPunch 100 kr

### Cognac & Armangac

Remy Martin XO 140 kr  
Marquis de Roquelaure, Armangac 120 kr

Önskar ni blanda en drink med någon av dessa sorter tillkommer drinkvatten.

## Slottets destillerade drycker & snaps

<b>Snaps</b>	<b>4 cl</b>
Skåne	
Hallandsfäder	
Molinari Black	
<b>Whiskey</b>	<b>4 cl</b>
Glenmorangie Original	120 kr
Glenmorangie 12 year	120 kr
Chivas Regal 12 year	140 kr
Abelour, 12 year Highland Single Malt Scotch	180 kr
Highland Park Single Malt, 18 year	180 kr
<b>Rom</b>	<b>4 cl</b>
Havana Club Blanco	100 kr
Captain Morgan, Dark	100 kr
Flor de Cana 12 year	120 kr
Plantation 20 year	140 kr
<b>Vodka</b>	<b>4 cl</b>
Absolut Vodka	100 kr
<b>Gin</b>	<b>4 cl</b>
Bombay Extra Dry	120 kr

Önskar ni blanda en drink med någon av dessa sorter tillkommer drinkvatten.

## Slottets alkoholfria alternativ bubbel & vin

### Bubbel

	Glas	Flaska
<b>Tosselini Spumante, Italien</b>	<b>85 kr</b>	
<b>Druvor:</b> Olika druvor samt en liten del Moscato Bianco.		
<b>Doft:</b> Liten doft av honung, bergamott och aromatisk druvton.		
<b>Smak:</b> Lätt insmickrande, fräsch, sötfruktig smak med inslag av bivax, bergamott, mogen citron och honung. Fräsch alkoholfri dryck med visst vinöst anslag.		
<b>Passar till:</b> Som aperitif och sällskapsdryck samt till småplock med lite sting i kryddningen.		

### Vin

	Glas	Flaska
<b>Spring Village</b>	<b>65 kr</b>	
<b>Druvor:</b> Chardonnay 100%		
<b>Smak:</b> Ett fylligt och mjukt vin med toner av citrus, tropisk frukt och vanilj.		
<b>Passar till:</b> Aperitif, lättare grillat, fisk och pasta och sallad		
<b>Spring Village</b>	<b>65 kr</b>	
<b>Druvor:</b> Cabernet Sauvignon 100%		
<b>Smak:</b> Fylligt vin med bra längd och eleganta tanniner.		
<b>Passar till:</b> Som den är, grillat kött, pasta bolognese eller en matig sallad		

## Slottets alkoholfria alternativ läsk & juice

<b>Mineralvatten</b>	<b>35 kr</b>
<b>Alkoholfri öl</b>	<b>55 kr</b>
<b>Läsk</b>	<b>30kr</b>
Cola, Fanta, Sprite, Trocadero	
<b>Lemonad</b>	<b>35kr</b>
Jordgubbe eller Citron	
<b>Juicebuffé</b>	<b>65 kr</b>
Fem sorters juice	
<b>Fentimans</b>	<b>45 kr</b>
Ginger ale, ginger beer, Raspberry, Elderflower, Citrus, Citrus & Rosé, Mandarin	
<b>Rescued Fruit</b>	<b>45kr</b>
Äpple & Ingefära, Morot & Ingefära, Äpple, Apelsin, Clementin	