

# HAMRA KROG OCH KRUKMAKERI

## Nyhetsbrev JUNI

Sommaren är här, och vi väntar tålmodigt på att solen ska värma upp våra kyliga själar i Hamra. Massor att göra inför säsongen och känslan av att ha en sommar full med aktiviteter är härlig. Hoppas vi ses i sommar, här kommer lite härlig info om vad som händer här.

## Bo hos oss.

Nu är det hög tid att tipsa vänner och bekanta om att hyra lägenhet hos oss, pool, uteplats och stora luftiga lägenheter för njutningsfulla dagar. Nytt för i år är att man kan boka via [destinationgotland.se](http://destinationgotland.se) där man samtidigt kan boka sin båtbiljett. Mer info på vår hemsida.

## Inspiration

I butiken säljer vi vårt nya te med somamrsmaker som smultron och grädde, samt keramik med äkta bladguld. Josefin syr lapptäcken utav gamla kläder och tyger, remake lapptäcken. Vill du ha ett eget garanterat unikt lapptäcke så tveka inte att lämna in gamla tyger för ett eget lapptäcke. Perfekt som present.

Krukmakeriet och butiken Ruinromantik har öppet varje dag 12-18

## Sommarens program

Är klart och skickas med till detta nyhetsbrev. Jag hoppas på många besök och att ni som stammisar hittar nya artister ni vill lyssna på. I år är det flera nya ansikten på scen, såsom Peter (peter bjorn and john) och Tobias Fröber, Odebrand, Mooncoloured hounds, Santa Rosa death patrol med flera. Hamra kapell, Dean Martin experience, StephenRappaportband och Theresa Andersson är återkommande artister.

## Öppettider

Efter några ändringar så är öppettiderna satta, 28 juni- 9 aug är krogen öppen 12-01 varje dag. Midsommarhelgen 25-27 är det öppet 12-18. Håll till godo.

## Nytt kocklag

Planeringen med menyn fortgår och det är mycket spännande att se rätterna ta form. Är du sugen på "Vår egen ankkorv. Serveras med tomatiserad sherrysky, fyra sorters lök och stuvad färskmajs" eller vad sägs om Helstekt gödkalvsinnanlår, smörstekt kalvbräss, sommarprimörer. Serveras med bön- och mandelpotatispuré? Några prover på vad som komma skall, menyn sätts slutligt veckan innan midsommar och den 28:e blir det premiär! Överraskande god mat utlovas av våra Kockar Nisse Hallberg och Leo Frodell.

Mvh Josefin Ringbom

[www.hamrakrog.se](http://www.hamrakrog.se) [josefin@hamrakrog.se](mailto:josefin@hamrakrog.se) 0735003514