

## FÖRDRINKAR

<b>Old Fashioned.</b> Bourbon, socker, angostura, apelsin.....	135kr
<b>Dry Martini.</b> Edinburgh gin, vermouth,oliv.....	135kr
<b>Negroni.</b> Gunroom, Grand Classico, Antico Formula, apelsin.....	135kr
<b>Caipirinha.</b> Cachaça 51, lime, socker.....	135 kr
<b>Cava med sorbet.</b> Rodestiu, kvällens sorbet.....	135 kr
<b>GIN TONIC Klassisk.</b> Harahorn Gin, citron, tonic.....	135 kr
<b>GIN TONIC Lilla krogen special.</b> monkey 47, svartpeppar, gurka, tonic.....	135 kr
<b>GIN TONIC Säsong.</b> Mackmyra Jin, fläder, rabarber och tonic.....	135 kr
<b>ALKOFRI</b> Alkoholritt mousserande med kvällens sorbet.....	75 kr
<b>ALKOFRI</b> Kvällens alkoholfria drink.....	75 kr

## SMÅPLOCK

<b>Oliver</b> .....	25 kr
<b>Ostar</b> .....	150 kr
<b>Chips med tryffelmajonnäs</b> .....	55 kr
<b>Charkplanka</b> .....	150 kr
<b>Ostron</b> Fine de claire.....	35 kr/St
<b>Eldat ostron</b> med rökt forellrom och bryntsmörvinegrette.....	55 kr/St
<b>Pocherat ostron</b> med havtornssorbet.....	55 kr/St
<b>Saltrostade mandlar</b> .....	25kr

## FÖRRÄTTER

<b>Vänerlörrom från Mats i Ottebäcken</b> med lök, rökt gräddfil och torkad potatis.....	169 kr
<b>Råbiff på innanlår</b> med ekoäggula, svartpeppar, surdeg, löjrom, pepparrot.....	159/235 kr
<b>Ceviché</b> på svensk bläckfisk, pilgrimsmussla, tonfisk albacore, mango, soya, gurka.....	169 kr
<b>Grönsparris och lufttorkad sidfläsk</b> med potatiskräm och brynt smör.....	169 kr
<b>VEG</b> Vit sparris med bryntsmör, ägg 63 från Moster Susanne och hasselnötter.....	155 kr

## VARMRÄTTER

<b>Lax från Ottebäcken</b> , räkor, potatis, svartrot, forellrom, örter, beurre blanc.....	240 kr
<b>Kyckling från Adelsåsen</b> med sotad morot, lök, morotskräm och kycklingsky, vitlök.....	200 kr
<b>Lamm från Enåsa</b> med Vit sparris, mangold, ramslök, fänkål, rosmarinsky.....	275 kr
<b>Ryggbiff från Dalsjöfors</b> sparris, lökmajonnäs, tomat, ost från Almnäs och kroketter med lufttorkad sidfläsk.....	289 kr
<b>VEG</b> Sotad morot med lök, morotskräm, sparris och ramslök.....	200 kr
<b>Gös från Mats i Ottebäcken</b> med spritärtor, bondbönor, hö-rökt färskpotatis, sparrisbroccoli och smörad yoghurt.....	269 kr

## DESSERTER

<b>Havtornssorbet</b> med saltlakrits, citron, japansk cheesecake.....	100 kr
<b>Hallon från Källstorp</b> med rabarber, yoghurt, mandel.....	100 kr
<b>Mjölchoklads-kum</b> med marshmallow och riven choklad.....	70 kr

## EFTERMIDDAGS DRINKAR

<b>Irish coffe.</b> Jameson, kaffe, socker, gräde.....	135 kr
<b>Den lilla krogen kaffe.</b> Galliano, kaffe, socker, gräde.....	135 kr
<b>Domenikans kaffe.</b> Ron Quorhum, kaffe, socker, gräde.....	135 kr
<b>Dark and Stormy.</b> Goslings rum, Goslings ginger beer.....	135 kr
<b>Whiskey sour.</b> Grand old dad, citronjuice, socker, äggvita, angostura.....	135 kr
<b>Gin gin mule.</b> Monkey 47, limejuice, socker, ingefärsöl, mynta, soda.....	135 kr
<b>Rum rum mule.</b> Gunroom rum, limejuice, socker, ingefärsöl, mynta, soda.....	135 kr
<b>Gin gin mule.</b> Monkey 47, limejuice, socker, ingefärsöl, mynta, sodavatten.....	135 kr

# Den lilla krogen.

## VINER

### MOUSSERANDE

<b>Rodestiu cava</b> Spanien.....	85/420 kr
<b>Rodestiu rosécava</b> Spanien.....	420 kr
<b>ALKOFRI</b> NV Rikard Juhlin Frankrike.....	65/280 kr
<b>André Jacquart Premier Cru Champagne</b> Frankrike.....	160/920 kr
<b>Francis Boulard Rosé "noir et Blanc" extra brut.</b>	1350 kr

### VITT VIN PÅ GLAS

2015 <b>Da Luca pinot grigio</b> Italien.....	89/350 kr
2015 <b>Dominique Cornin</b> Mâcon-Chaintré.....	145/595 kr
2015 <b>Clemensbush</b> Riesling Fineherb.....	125/495 kr
2016 <b>Loimer Grüner Veltliner</b> österrike.....	139/550 kr
<b>ALKOFRI</b> NV Torres Natureo Muscat Spanien.....	65/240 kr

### ROSEVIN

<b>Condesa de Leganza rose</b> Spanien.....	89/350 kr
2016 <b>Loimer Zweigelt</b> österrike.....	115/450 kr

### RÖTT VIN PÅ GLAS

2015 <b>Nauta Monastrell Crianza</b> Spanien.....	89/350 kr
2015 <b>Morellino di Scansano</b> Italien.....	125/500 kr
2016 <b>Tredberri</b> Barbera D'Alba Italien.....	145/595 kr
2014 <b>The Lost Plot</b> Grenache Frankrike.....	125/550 kr
<b>ALKOFRI</b> NV Torres Natureo Syrah Spanien.....	65/240 kr

## ÖL

### Fatöl

<b>Qvänum</b> den lilla krogen lager på fat.....	90 kr
<b>Nils Oscar God lager</b> 5,3%.....	75 kr
<b>Jezeq</b> lager 40 cl 4,8%.....	75 kr

### Dugges

<b>Tropic Thunder Sour Fruit ale</b> 33 cl 4,5 %.....	92 kr
<b>Shape Shifter Pale Ale</b> 33 cl 6,0 %.....	85 kr
<b>Orange Haze IPA</b> 33 cl 6,4 %.....	85 kr

### Spendrups

<b>Mariestad ljus lager</b> 50 cl 5,3%.....	78 kr
<b>ALKOFRI</b> Mariestad 0,5%.....	35 kr
<b>ALKOFRI</b> Easy Rider IPA 33 cl 0,4%.....	60 kr

### Mikkeller

<b>American dream</b> (glutenfri) 33 cl 4,6%.....	75 kr
<b>ALKOFRI</b> Drinkin in the sun 33 cl 0,3%.....	60 kr
<b>ALKOFRI</b> Hallo Ich Bin Mikkeller 33 cl 0,1%.....	60 kr
<b>Henry Jagger</b> 2,2%.....	74 kr

### Sierra Nevada

<b>Kellerwiesse</b> 33 cl 4,8 %.....	85 kr
<b>Pale Ale</b> 33 cl 5,6 %.....	85 kr

### Övriga

<b>Omnipollo</b> Leon 33 cl 6,5 %.....	85 kr
<b>Electric Nurse</b> Imperial Stout 33 cl 8,5 %.....	100 kr
<b>Carlsberg</b> Hof 33 cl 4,2%.....	65 kr
<b>Timmermans</b> Kriek 25 cl 4%.....	75 kr

### DEN LILLA KROGENS 3:A

#### Charkplanka

**Kyckling från Adelsåsen**  
serveras med sotad morot, lök,  
morotskräm och kycklingsky  
smaksatt med vitlök

**Mjölchoklads-kum** med marsh-  
mallow och riven choklad : 350 kr

Lilla vinpaketet: 205 kr

### DEN LILLA KROGENS 4:A

**Eldat Ostron** med rökt forell-  
rom och bryntsmörvinegrette

**Vit sparris** med bryntsmör, ägg  
63 från Moster Susanne och  
hasselnötter

**Ryggbiff från Dalsjöfors** med  
sparris, lökmajonnäs, tomat,  
ost från Almnäs och kroketter  
med lufttorkat sidfläsk

**Havtornssorbet** med salt-  
lakrits, citron, japansk cheesecake  
Mat: 595 kr  
Vinpaket: 460 kr

OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER SÅ MEDDELA  
GÄRNA ER SERVITÖR ELLER SERVITRIS