

FÖRDRINKAR

Old Fashioned. Bourbon, socker, angostura, apelsin.....	135kr
Dry Martini. Edinburgh gin, vermouth,oliv.....	135kr
Negroni. Gunroom, Grand Classico, Antico Formula, apelsin.....	135kr
Caipirinha. Cachaça 51, lime, socker.....	135 kr
Cava med sorbet. Rodestiu, kvällens sorbet.....	135 kr
GIN TONIC Klassisk. Harahorn Gin, citron, tonic.....	135 kr
GIN TONIC Lilla krogen special. monkey 47, svartpeppar, gurka, tonic.....	135 kr
GIN "Krogens Tomte" Four Pillars Negroni gin, enbär, julmust, apelsin.....	135 kr
ALKOFRI Kvällens alkoholfria drink.....	75 kr

SMÅPLOCK

Oliver	25 kr
Ostar	150 kr
Chips med tryffelmajonnäs	55 kr
Charkplanka	150 kr
Ostron Fine de claire.....	35 kr/St
Ostron Normandie.....	40 kr/St
Eldat ostron med rökt forellrom och bryntsmörvinegrette.....	55 kr/St
Pocherat ostron med grön tomat och basilikasorbet.....	55 kr/St
Saltrostade mandlar	25 kr

FÖRRÄTTER

Råbiff på nött från Ekbacken med Almnäs tegel, torkade betor, pepparrotsmajonnäs, picklade senapsfrön, rödbetspulver, silverlök, krasse och gravad riven äggula.....	159/235 kr
VEG Betor med tryffelmajonnäs, friterad blomkål och vattenkrasse.....	145 kr
Löjrom från Mats i Otterbäcken serveras med bakad rotselleri, torkad rödlök, friterad potatis, dill och fryst brynt smör smaksatt med gräddfill.....	172 kr
Carpaccio på Hällefundra med röka räkor, blåmusselhollandaise, friterad potatis, pulver på torkad purjolök och svenska päron.....	164 kr
Halstrad pilgrimsmussla med bakad bläckfisk och blomkålskräm smaksatt med citron. 162 kr	

VARMRÄTTER

Bakad torsk med mandelpotatisstomp smaksatt med gräddfil och pepparrot, serveras med blomkålsskum med ättika, svartkål, bakad svartrot och faketryffel.....	280 kr
Entrecôte från Dalsjöfors serveras med kål, äpple, rökt mäger, rödvinsås, timjan och friterad jorärtskocka.....	260 kr
Ryggbiff från Dalsjöfors med gnocchi smaksatt med salvia, syltad grön tomat med chili, majonnäs på rökt olja, confiterad purjolök, friterad potatis och rödvinsås.....	289 kr
Rådjur från Småland med apelsin, pumpa, portvin-ankleversås, pärlök och brysselkål.....	285 kr
VEG Bakad pumpa serveras med pumpakräm, getost från Skattegården och skott från Nordamark.....	225 kr
Kungsflundra på ben serveras med brynt kräftsmör, kålcrème, bakad fänkål och dill.....	279 kr

DESSERTER

Kaffe- chokladglass med marscarponekräm, amarettogele och rostad sockerkaka.....	85 kr
Bakad vaniljkräm med stekt brioche, körsbärgsglass, marängar och macadamianöt.....	100 kr
Lingonsorbet med fryst chokladkräm, lingonpulver, bakad choklad och gräddfil.....	100 kr

EFTER MIDDAGS DRINKAR

Irish coffee. Jameson, kaffe, socker, grädde.....	135 kr
Den lilla krogen kaffe. Galliano, kaffe, grädde.....	135 kr
Kaffe Frangelico. Frangelico, Baileys, kaffe, grädde.....	135 kr
Whiskey sour. Grand old dad, citronjuice, socker, äggvita, angostura.....	135 kr
Den lilla krogens "Julkaffe" Glögg, Goslings rom, grädde.....	135 kr
Gin gin mule. Monkey 47, limejuice, socker, ingefärsöl, mynta, sodavatten.....	135 kr

DEN LILLA KROGENS 3:A

Charkplanka

Entrecôte från Dalsjöfors serveras med kål, äpple, rökt mäger, rödvinsås, timjan och friterad jorärtskocka

Kaffe- chokladglass med amarettogele marscarponekräm, och rostad sockerkaka

Mat: 395 kr

Dryckespaketet: 295 kr

DEN LILLA KROGENS 4:A

Lagrad matjessill från Norrörna

Kryddstod torsk med potatisskum smaksatt med ansjovis, picklad lök och torkad potatis

Rådjur från Småland med apelsin, pumpa, portvin-ankleversås, pärlök och brysselkål

Risgrynglass med kryddkokt clementin, torkad clementin och kryddig choklad

Mat: 595 kr

Dryckespaketet: 460 kr

Vi ser helst att alla i sällskapet avnjuter detta paket tillsammans

Den lilla krogen.

MOUSSERANDE

NV Rodestiu cava Spanien.....	90/420 kr
NV Rodestiu rosé cava Spanien.....	420 kr
ALKOFRI NV Rikard Juhlin Frankrike.....	65/280 kr
Zonin Prosecco Dubbel Magnum Italien.....	2000 kr

CHAMPANGE

André Jacquart Premier Cru	150/900 kr
André Jacquart Grand Cru Mesnil Experience	1350 kr
Francis Boulard Rosé "noir et Blanc" extra brut	1350 kr
Leclerc Briant Brut Reservé	1260 kr
Leclerc Briant 2009 Vintage Brut	1440 kr
Moussé Fils 2013 Special Club	1800 kr

VITT VIN PÅ GLAS

2017 Le Bois aux Biches Sauvignon Blanc Frankrike.....	90/365 kr
2016 Fabien Dauvissat Chablis.....	145/595 kr
2016 Clemensbush Riesling Halbtrocken.....	135/540 kr
2017 Martin Muthenthaler Grüner Veltliner Spitzer Grabe.....	145/595 kr
U.Å FIO "Piu Piu" Pet Nat Riesling Tyskland.....	155/650 kr
2016 Millésime Francois Carillon Bourgogne Aligoté.....	145/595 kr
ALKOFRI NV Torres Natureo Muscat Spanien.....	65/240 kr

ROSÉVIN

2017 Condesa de Leganza Rosé Spanien.....	90/365 kr
2015 Heinrich Freyheit Rosé Blaufränkisch.....	145/595 kr

RÖTT VIN PÅ GLAS

2014 Nauta Monastrell Crianza Spanien.....	90/365 kr
2016 David Reynaud Les Monestiere Syrah Frankrike.....	125/500 kr
2015 Heinrich Blaufränkisch Österrike.....	140/560 kr
2016 Anne Sophie L'Alchemiste Beaujolais.....	145/595 kr
2013 Cuvée Bernardo Spanna Nebbiolo Italien.....	145/595 kr
ALKOFRI NV Torres Natureo Syrah Spanien.....	65/240 kr

ÖL

Fatöl

Qvånum Annikas lätta 30 cl 2,8%.....	45 kr
Qvånum Lilla krogen lager 40 cl 4,8%.....	90 kr
Jezeq lager 40 cl 4,8%.....	75 kr

Flasköl

Mikkeller American dream (glutenfri) 4,6%.....	82 kr
Omnipollo Leon 6,5 %.....	85 kr
Carlsberg Hof 4,2%.....	65 kr
Göteborgs Nya Stark Pilsner 5,7%.....	82 kr
Vega Shoreline APA 5,6%.....	92 kr
Vega Best Coast IPA 6,3%.....	92 kr
Captain Lawrence Grapefruit IPA 4,5%.....	82 kr
Frequency Smash the Pastry Archy Imperial Stout 9,5%.....	95 kr
Qvånum Abrakadabra Stout 7,6%.....	105 kr
Mohawk Go fresh Pale ale 5,0%.....	90 kr

CIDER

Somersby Päron 4,5%.....	75 kr
Galipette Äpple 4,5%.....	85 kr

ALKOHOLFRITT

Drinkin in the sun IPA 0,3%.....	65 kr
Mariestad Ljus lager 0,5%.....	40 kr
Easy rider IPA 0,4%.....	60 kr
Äpplemust	40 kr
Naturfrisk läsk.....	35 kr
Cola Zero	35 kr

OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER SÅ MEDDELA
GÄRNA PERSONALEN