

FÖRDRINKAR

Old Fashioned. Bourbon, socker, angostura, apelsin.....	135kr
Dry Martini. Harahorn 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
GINTONIC Klassisk. Harahorn Gin, citron, tonic.....	135 kr
GINTONIC Lilla krogen special. monkey 47, svartpeppar, gurka, tonic.....	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 med Caviar och yoghurt	65 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 nöt 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

VARMRÄTTER

Bakad torsk med mandelpotatisstomp smaksatt med gräddfil och pepparrot, serveras med blomkålsskum med ättika, svartkål, bakad svartrot och tryffel.....	280 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
Gös från Mats i Otterbäcken serveras med hummerskum, kålcrème och bakad fänkål.....	279 kr

DESSERTER

Kaffe- chokladglass med marscarponekräm, amarettogele och rostad sockerkaka.....	85 kr
Bakad vaniljkräm med stekt brioche, körsbärgsglass, maräng och macadamianöt.....	100 kr
Risgrynsglass med kryddkokt clementin, torkad clementin och kryddig choklad.....	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
Gin gin mule. Monkey 47, limejuice, socker, ingefärsöl, mynta, sodavatten.....	135 kr
Espresso Martini. Kaffe, Kahlua, Vodka.....	135 kr

DEN LILLA KROGENS 3:A

Löjrom från Mats i Otterbäcken med bakad rotselleri, torkad rödlök, friterad potatis, dill och fryst brynt smör smaksatt med gräddfill

Ryggbiff från Dalsjöfors med gnocchi smaksatt med salvia, syltad grön tomat med chili, majonnäs på rökt olja, confiterad purjolök, friterad potatis och rödvinsås

Kaffe- chokladglass med amarettogelé marscarponekräm, och rostad sockerkaka

Mat: 495 kr

Dryckespaketet: 349 kr

DEN LILLA KROGENS 5:A

Ostron med caviar och yoghurt

Löjrom från Mats i Otterbäcken med bakad rotselleri, torkad rödlök, friterad potatis, dill och fryst brynt smör smaksatt med gräddfill

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

“**Ostmacka**” knäckebröd från Sivans i Tråvad serveras med tegelost från Almenäs och marmelad på svenska äpplen och calvados

Bakad vaniljkräm med stekt brioche, körsbärgsglass, maräng och macadamianöt

Mat: 650 kr

Dryckespaketet: 600 kr

Vi ser helst att alla i sällskapet anvjuter detta

Den lilla krogen.

MOUSSERANDE

NV Rodestiu cava Spanien.....	90/420 kr
NV Rodestiu rosécava Spanien.....	420 kr

CHAMPANCE

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
2015 Heinrich Welschriesling Freyheit Österrike.....	145/595 kr
2016 Millésime Francois Carillon Bourgogne Aligoté.....	145/595 kr
ALKOFRI NV Torres Natureco Muscat Spanien.....	65/240 kr

ROSÉVIN

2017 Condesa de Leganza Rosé Spanien.....	90/365 kr
--	-----------

RÖTT VIN PÅ GLAS

2014 Nauta Monastrell Crianza Spanien.....	90/365 kr
2015 Jean-Michel Gerin La Champine Syrah Frankrike.....	125/500 kr
2015 Indigéne Clos De L'Élu Gamay Grolleau Frankrike.....	135/540 kr
2016 Anne Sophie L'Alchemiste Beaujolais.....	145/595 kr
2017 Treddiberri Langhe Nebbiolo Italien.....	145/595 kr
2016 Castello Romitorio Morellino Di Scansano Sangiovese Italien.....	125/500 kr
ALKOFRI NV Torres Natureco Syrah Spanien.....	65/240 kr

ÖL

Fatöl

Qvånum Toast 30 cl 2,8%.....	45 kr
Qvånum Lilla krogen lager 40 cl 4,8%.....	90 kr
Budejovicky Budvar lager 40 cl 5,0%.....	75 kr

Flasköl

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
Mohawk Go fresh Pale ale 5,0%.....	90 kr
St Eriks Elderflower IPA 6,4%.....	95 kr
Vedett Extra White IPA 4,7%.....	90 kr
Sigtuna Midwinterblot 8,0%.....	110 kr
Liefmans Fruitesse 3,6%.....	90 kr
Frequency Selling England 5,0%.....	90 kr
Frequency Seeds of Love 6,0%.....	89 kr
Frequency Czech your head 4,5%.....	89 kr
Frequency Smash the Pastryarchy 9,5%.....	105 kr
Frequency Beer is the weakness 4,7%.....	85 kr
Omnipollo Leon 6,5%.....	85 kr

CIDER

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

ALKOHOLFRITT

Mariestad Ljus lager 0,5%.....	40 kr
Sigtuna N.A.P.A 0,5%.....	55 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