

Den lilla Krogen.

DEN LILLA KROGENS TRERÄTTERS

- Löjrom från Mats i Otterbäcken
- Ryggbiff med kappa från Dalsjöfors
- Rostad Rabarberglass

MATEN 525 kr
DRYCKESPAKET 350 kr

DEN LILLA KROGENS FEMRÄTTERS

Vi ser helst att alla i sällskapet avnjuter denna meny

- ◆ Riven anklever
 - ◆ Reserva skinka från Dalsjöfors
 - ◆ Lamm från Yans Gård
 - ◆ Bakad Almnäs Tegel
 - ◆ Blodapelsinsorbet
- MATEN 650 kr
DRYCKESPAKET 600 kr

FÖRDRINKAR

OLD FASHIONED 135 kr
Bourbon, socker, angostura, apelsin

DRY MARTINI 135 kr
Harahorn gin, vermouth, oliv

BEE PINK 135 kr
Pink pepper gin, citron, honung, timjan, äppelcidervinäger, cucumbertonice

CAIPIRINHA 135 kr
Cachaça 51, lime, socker

CAVA MED SORBET 135 kr
Rodestiu, kvällens sorbet

GIN TONIC — KLASSISK 135 kr
Master's Selection gin, citron, tonic

GIN TONIC — LILLA KROGEN SPECIAL 135 kr
Monkey 47, svartpeppar, gurka, tonic

WHISKEY SOUR 135 kr
Grand old dad, citronjuice, socker, äggvita, angostura

GIN GIN MULE 135 kr
Monkey 47, limejuice, socker, ingefärsöl, mynta, sodavatten

KVÄLLENS ALKOHOLFRIA... 75 kr
ALKOFRI Kvällens alkoholfria drink.

SMÅPLOCK

OLIVER 25 kr
OSTAR 150 kr
CHIPS 55 kr
Med tryffelmajonäs

CHARKPLANKA 150 kr
ELDAT OSTRON 55 kr/st
OSTRON 35 kr/st

◆ Ostron Fine de claire
RIVEN ANKLEVER 50 KR
Serveras med friterad wonton "taco" med fikon och rökt mandel

SALTROSTADE MANDLAR.. 25 KR

FÖRRÄTTER

RÅBIFF PÅ NÖT FRÅN EKBACKEN 159/235 kr
Med ättiksmajonnäs, friterad skocka, dillpulver, saltad gurka, råhyvlad gurka, riven meadamenöt, dill och senapssmix från Nordamark

◆ RESERVA SKINKA FRÅN DALSJÖFORS 165 kr
Med vit sparris, smörsås smaksatt med nässlor, bakad äggula och torkad potatis

• LÖJROM FRÅN MATS I OTTERBÄCKEN 172 kr
Med bakad rotselleri, torkad rödlök, friterad potatis, dill och fryst brynt smör smaksatt med gräddfil

SOTAD LAX FRÅN OTTERBÄCKEN 149 kr
Med grön sparris, citronbakad purjolök, friterad lök, senapsmajonnäs, råhyvlad fänkål och rökt forellrom

VARMRÄTTER

BAKAD TORSKRYGG 280 kr
Med gurka, handskalade räkor, rättika, isad rädisa och potatiskräm smaksatt med rökt smör och pepparrotsskum och torkad potatis

• RYGGBIFF MED KAPPA FRÅN DALSJÖFORS . 289 kr
Med friterad vitlök, potatiskräm med prästost, bakad rotselleri, dragonpulver, rödvinsås med lardokryddad fläskside från Enåsa

◆ LAMM FRÅN YANS GÅRD 285 kr
Serveras med knippemorot, vit sparris, valnöt, getost från Skattegården, lammsky smaksatt med rostad lammsida, bränd squashkräm och morotsmaräng

TIMJAN - OSTKROKETTER 225 kr
VEG Med knippemorot, valnötter, getost från Skattegården, bränd squashkräm och morotsmaräng

GÖS FRÅN MATS I OTTERBÄCKEN 279 kr
Serveras med kräftsmörsås smaksatt med äppelcidervinäger från Västgötakompaniet, blomkålskräm, torkad blomkål, confiterat äpple och krispig potatis

DESSERTER

BLODAPELSINSORBET 110 kr
Serveras med apelsinsmörkräm, chokladmaräng, mörk chokladkräm och körvel

• ROSTAD RABARBERGLASS 110 kr
Med yoghurtsskum smaksatt med lakrits, lakritspärlor, varma rabarber, glasade rabarber och mandelsoil

◆ FRITERAD BRIOCHE "FATTIGA RIDDARE" 110 kr
Serveras med färskostglass, körsbär, vit chokladkräm och bakad vitchoklad

◆ BAKAD ALMNÄS TEGEL 110 kr
Serveras med rostad brioche och riven havtornsmarmelad

DRYCK

VITT VIN

2017 Loimer Lenz Riesling Österrike	92/365 kr
2016 Francois Carillon Bourgogne Aligoté Frankrike	145/620 kr
2016 Fabien Dauvissat Chablis	145/620 kr
2016 Clemensbush Riesling Halbtrocken	135/550 kr
2017 Grüner Veltliner Spitzer Graben	150/620 kr
<u>ALKOFRI</u> NV Torres Natureo Muscat Spanien .	75/300 kr

ROSÉVIN

2017 Condesa de Leganza Rosé Spanien.....	92/365 kr
---	-----------

RÖTT VIN

2014 Nauta Monastrell Crianza Spanien	92/365 kr
2014 The lost plot Grenache Frankrike.....	125/520 kr
2016 Serol Côte Roannaise Eclat de granite Gamay Frankrike.....	145/620 kr
2017 Alberto Voerzio Dolcetto d'Alba Italien. . .	135/570 kr
2015 Domine Richaud Rasteau Cru des Côtes du Rhône Magnum.....	165/1600 kr
<u>ALKOFRI</u> NV Torres Natureo Syrah Spanien . . .	75/300 kr

MOUSSERANDE

NV Rodestiu cava Spanien.....	90/420 kr
NV Rodestiu rosécava Spanien	420 kr
U.Å Piu Piu Pet Nat Riesling	650 kr

CHAMPANGE

André Jacquart Premier Cru	160/900 kr
André Jacquart Grand Cru Mesnil Experience.....	1150 kr
Francis Boulard Rosé "noir et Blanc" extra brut.....	960 kr
Leclerc Briant Brut Reservé.....	1060 kr
Leclerc Briant 2009 Vintage Brut	1150 kr
Moussé Fils 2013 Special Club.....	1200 kr

FATÖL

Qvånum Annica's Lätta 35 cl 2.8%.....	65 kr
Qvånum Lilla krogen lager 40 cl 4.8%.....	92 kr
Frequency Ängöl California steamin 40 cl 5.0%.....	92 kr

FLASKÖL

Göteborgs Nya Starkpilsner 5.7%	85 kr
Carlsberg Hof 4.2%.....	65 kr
Vega Shoreline APA 5.6%.....	92 kr
Vega Best Coast IPA 6.3%.....	92 kr
Vedett Extra White 4.7%.....	90 kr
Sigtuna Midvinterblot Imperial stout 8.0%	110 kr
St. Erik's Elderflower IPA 6.4% . .	95 kr
Liefmans Fruitesse 3.6%	85 kr
Frequency Seeds of Love Grapefruit IPA 6.0%	89 kr
Frequency Smash the Pastryarchy Imperial Stout 9.5%.....	105 kr
Frequency Beer is the weakness Pale Ale 4.7%	85 kr
Frequency Park Life IPA 4.5% . . .	85 kr
Frequency Czech your head Pilsner 4.5%	89 kr
Frequency Selling England British Bitter ALE 5.0%.....	90 kr
Omnipollo Leon Belgian Style Pale Ale 6.5%	90 kr

CIDER

Briska Päron 4.5%	79 kr
Galipette Äpple 4.5%.....	85 kr

ALKOHOLFRITT

Mariestad Ljus lager 0,5%	45 kr
Easy rider IPA 0,4%	60 kr
Sigtuna NAPA 0.5%.....	60 kr
Äpplemust.....	40 kr
Naturfrisk läsk.....	38 kr
Cola Zero	38 kr

VINTIPS!

Solen skiner. Love is in the air. Vad är då godare än lite svalare röda viner med kaxig karaktär och lite kolsyra.

Stolpman Vineyards "Love you bunches", en kolsyrejäst Sangiovese från Ballard Canyon i Kalifornien.....750:-

Med stor respekt för naturen gör stjärnvinnmakaren J-F Ganevat detta "natur"-vin med Gamay-druvor från La Combe I Jura.....1020:-