

Den lilla Krogen.

SWISH:
123 120 67 21

DAGENS — 120 KR

MÅNDAG

Örtstekt grisrygg från Ugglarp serveras med rödvinssås smaksatt med tryffelvinegrette, smälök, stekt svamp, råhyvlad champinjon och potatispuré

TISDAG

Kyckling från svenska gårdar serveras med caesarmajonnäs, sotad isbergssallad, rökt zucchini, rödlök, rostade grönsaker och riven ost från Sivan i Tråvad

ONSDAG

Slaktarbiff från svenska gårdar serveras med tomatbearnaise, bakpotatis, friterad persilja och syrad kål

TORSDAG

Pannbiff serveras med ölkokt lök, saltgurka, stompad färskpotatis smaksatt med dragon och rårörda lingon

FREDAG

Bakad ko från Ekbacken serveras med rödvinssås smaksatt med rökta tomater, färska bönor, sotad lök och rostad svensk färskpotatis

VECKANS

VEGETARISK/VECKANS SALLAD 115 kr
Nudelsallad med sojamajonnäs, rostade cashewnötter, mango, koriander, pak choi och chili- och lime syrade grönsaker

FISK 130 kr
Ångad långa serveras med hasselnötter, kapris, rödbetor, brynt smör, pepparrot och svensk färskpotatis

RÅBIFF 135 kr
På hackat innanlår från Ekbacken serveras med kaprismajonnäs, rostade betor, bakad äggula, krasse och grönsallad med potatis och dijon

OSTRON 35 kr
Fine de clarie

DESSERT 65 kr
Rabarberglass med chokladkräm och inkokta körsbär

VIN

LE BOIS AUX BICHES 92 kr
Sauvignon Blanc – Frankrike – 2017

NAUTA 92 kr
Monastrell Crianza – Spanien – 2014

NV RODESTIU 95 kr
Cava – Spanien

ÖL

ANNICA'S LÄTTA 65 kr
Qvånum – 2.8%

LILLA KROGEN LAGER 92 kr
Qvånum – 4.8%

BUDVAR LAGER 78 kr
Budejovicky - 5.0%

MARIESTAD ALKOHOLFRI 40 kr
0,5%

LUNCHMENY — VECKA 24

Serveras med bordsvatten, sallad, surdegbröd, smör, kaka och kaffe ekokaffe