

Den lilla krogen.

DEN LILLA KROGENS TRERÄTTERS

- Löjrom från Mats i Otterbäcken alt.
- Råbiff på ryggbiff från Dalsjöfors
- Ryggbiff med kappa från Dalsjöfors alt.
- Gös från Mats i Otterbäcken

- Rostad Rabarberglass

MATEN 525 kr
DRYCKESPAKET 365 kr

OSTRON & BUBBEL

OSTRON 35 kr/st
Ostron Fine de claire
POCHERAT OSTRON 55 kr/st
Hollandaise
OSTRON 55 kr/st
Morotssorbet
ELDAT OSTRON 55 kr/st
Stenbitsrom, brynt smör
NV Rodeștiu cava Spanien 95 kr
ZONIN Prosecco 95 kr
Moussé Fils L'Or d'Eugène Blanc de
Noirs Brut 165 kr

FÖRDRINKAR

OLD FASHIONED 135 kr
Bourbon, socker, angostura, apelsin
DRY MARTINI 135 kr
Harahorn gin, vermouthe, oliv
CAIPIRINHA 135 kr
Cachaça 51, lime, socker
CAVA MED SORBET 135 kr
Rodeștiu, kvällens sorbet
GIN TONIC — SÄSONG 135 kr
Gold Engel, Kuro Peach, 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 tryffelmajonnäs
CHARKPLANKA 150 kr
RIVEN ANKLEVER 50 KR
Serveras med friterad wonton "taco"
med den lilla krogens marmelad och rökt
mandel
SALTROSTADE MANDLAR.. 25 KR
VÅR EGNA LAMMKORV MED
RAMSLÖK 45 KR
Serveras med tryffelmajonnäs, syrad kål,
äpple och friterad lök

FÖRRÄTTER

- RÅBIFF PÅ RYGGBIFF FRÅN
DALSJÖFORS 159/235 kr
Med ättiksmajonnäs, friterad skocka, dillpulver, saltad gurka,
råhyvlat gurka, riven macadamianöt, dill och senapssmix från
Nordamark
FRITERAD "HALLOUMI" FRÅN FILIP I SKARA. 165 kr
Serveras med wasabimajonnäs, sojapipioka, koriandersallad,
chilipicklad tomat och friterade risnudlar
- LÖJROM FRÅN MATS I OTTERBÄCKEN 172 kr
Med blomkålskräm, picklad svensk gurka, brynt dillsmörpulver och
friterad blomkål

VARMRÄTTER

- BAKAD LAX FRÅN MATS I OTTERBÄCKEN... 280 kr
Med färskpotatiskräm smaksatt med purjolök, rökt stenbitsrom,
primörsallad, torkad potatis och plockade ört
- RYGGBIFF MED KAPPA FRÅN DALSJÖFORS . 289 kr
Serveras med tomater från Viken, nattbakade morötter, friterad
potatis smaksatt med vinäger och torkad lök, rödvinssås, grillat smör
och dragonmajonnäs.
KYCKLING FRÅN ADELSÅSEN 255 kr
Serveras med rödbetsglaze smaksatt med sotad fänkål, knippelök,
hällsotad fänkål, majonnäs på färsk vitlök från Mariestad, smörad
kycklingbuljong, koriander och friterad potatis
FÄRSKA BALJVÄXTER 225 kr
VEG Serveras med spritärtor, rödbetsglaze smaksatt med sotad
fänkål, knippelök, hällsotad fänkål, majonnäs på färsk vitlök från
Mariestad, koriander och friterad potatis
- HALSTRAD GÖS FRÅN MATS I
OTTERBÄCKEN 279kr
Serveras med grönsparis, färska spritärtor, bella verde, hollandaise,
smörad isbergssallad och kokt svensk färskpotatis

DESSERTER

- BLODAPELSINSORBET 110 kr
Serveras med apelsinsmörkräm, chokladmaränger, mörk
chokladkräm och körvel
- ROSTAD RABARBERGLASS 110 kr
Med yoghurtiskum smaksatt med lakrits, lakritspärlor, varma
rabarber, glasade rabarber och mandelsoil
FÄRSKA JORDGUBBAR 110 kr
Serveras med fläder, jordgubbsglass, vit choklad kräm och rostad vit
choklad
DEN LILLA KROGENS OSTSERVERING 110 kr

DRYCK

VITT VIN

2017 Le Bois aux Biches	
Sauvignon Blanc Frankrike	92/365 kr
2017 Heinrich NAKED	145/620 kr
2017 Sebastien Brunet Arpent	130/560 kr
2016 J-P & P Buronfosse Marcus & Co	175/750 kr
2017 Domaine de Majas Chardonnay	125/520 kr
<u>ALKOFRI</u> NV Torres Natureo Muscat Spanien	75/300 kr

ORANGE, ROSÉ & JUICE

2017 Condesa de Leganza Rosé Spanien	92/365 kr
2015 Heinrich Rosé "Freyheit" Österrike	620 kr
2016 Heinrich Graue "Freyheit" Österrike	875 kr
2016 Lot 16 Sancerre Rosé Frankrike	875 kr
2017 Lot 16 Sancerre Rosé Frankrike	875 kr
2016 Lot 16 Sancerre Rosé Frankrike Magnum	1850 kr
2017 Domaine Majas Rosé	125/520 kr
2016 La vins de Lavie Rouge	680 kr
2018 Amplify Wines Mixtape	850 kr
2018 Amplify Wines Caringane 4 Vineyard	800 kr
2017 Amplify Wines Rosé "4 On The Floor"	810 kr

RÖTT VIN

2014 Nauta Monastrell Crianza Spanien	92/365 kr
2017 Huess Lavinyeta	125/520 kr
2016 Jean-Michel Gerin	
Vin de France Syrah La Champine	125/520 kr
2017 David Reynaud Saint-Joseph 350m	175/750 kr
2016 Anne-Sophie Dubois L'Alchemiste	145/620 kr
<u>ALKOFRI</u> NV Torres Natureo Syrah Spanien	75/300 kr

MOUSSERANDE

NV Rodestiu cava Spanien	95/420 kr
NV Rodestiu rosécava Spanien	420 kr
ZONIN Prosecco	95/420 kr
U.Å Piu Piu Pet Nat Riesling	650 kr
2016 Sebastien Brunett "La Naturel" Pet Nat	595 kr

CHAMPANGE

Moussé Fils L'Or d'Eugène	
Blanc de Noirs Brut	165/900 kr
André Jacquart Premier Cru	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

FATÖL

Qvånum Stenson -jr	
35 cl 2.8%	65 kr
Qvånum Lilla krogen lager	
40 cl 4.8%	92 kr
Budejovicky Budvar	
40 cl 5.0%	78 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
St. Erik's Elderflower IPA 6.4%	95 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
Qvånum Abrakadabra Stout	
7.3%	110 kr

CIDER OCH FRUKTDRYCK

Briska Pärön 4.5%	79 kr
Galipette Apple 4.5%	85 kr
Liefmans Fruitesse 3.6%	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!

I denna Rutan hittar du Viner som är nyheter eller som vi vurmar extra mycket för

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

Med stor respekt för naturen gör FIO Wines rena och naturenliga viner med så lite påverkan på miljön som möjligt. filosofin bakom vinerna handlar om att låta druvan tala för sig själv och jobba helt utan tillsatser. Prova deras Pet Nat som är ett bubblande Riesling vin650:-