

Den lilla krogen.

DEN LILLA KROGENS TRERÄTTERS

- Glödbakad jordärtskocka alt.
- Råbiff på ryggbiff från Dalsjöfors
- Ryggbiff med kappa från Dalsjöfors alt.
- Kungsflundrafilé

- Timjansglass

MATEN 525 kr
DRYCKESPAKET 375 kr

För att se fullständiga maträtter kolla på a la carté meny

FÖRDRINKAR

OLD FASHIONED 135 kr
Bourbon, socker, angostura, apelsin

DRY MARTINI 135 kr
Harahorn gin, vermouthe, oliv

CAIPIRINHA 135 kr
Cachaça 51, lime, socker

PROSECCO MED SORBET .. 135 kr
Zonin, kvällens sorbet

SNÄLL/ELAK TOMTE .. 135/235 kr
Gin, cointreau och Julmust :)

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

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

SVENSK COSMOPOLITAN .. 135 kr
Den lilla krogens vodka, cointreau, citron, socker, Lugnås rödbetsmust

KVÄLLENS ALKOHOLFRIA. . . 80 kr
ALKOFRI Kvällens alkoholfria drink.

SMÅPLOCK

Oliver 30 kr
Chips 55 kr

Med tryffelmajonnäs

Charkbricka

Med med lokal ost 150 kr
Saltrostade mandlar 30 kr

FÖRRÄTTER

- RÅBIFF PÅ RYGGBIFF FRÅN DALSJÖFORS . . . 164/235 kr
Serveras med persiljemajonnäs, bakad äggula från moster Susanne, torkad persilja, torkad beta och inkokta betor från Lugnåsberget

SOTAD RÖDBETSTARTAR 167 kr
Serveras med råhyvlad beta, getost från Lillängen i Sunne, friterad gräaäta och körvel

- GLÖDBAKAD JORDÄRTSSKOCKA 175 kr
Serveras med rökt dillmajonnäs, löjrom, friterad skocka och dillpulver

VARMRÄTTER

BAKAD SEJRYGG 280 kr
Serveras med hummermajonnäs, svenska äpplen, brynt smör, kålrabbi och "kroppkakor" fyllda med hummer, krabba och dill

- RYGGBIFF MED KAPPA FRÅN DALSJÖFORS 289 kr
Serveras med pumpakräm, rödvinsås smaksatt med rökt anklever, råstekt pumpa, kål från Lugnåsberget, saltrostade pumpakärnor, vrångebäckstost och "fake tryffel"

SVENSK GÅRDSGRIS 275 kr
Serveras med lökkräm, torkad potatis, linser, poppad svål, smörad buljong smakasatt med fermenterad chili och sotad brysselkål

KROKETTER MED LAGRAD OST OCH KUMMIN . . . 235 kr
VEG Serveras med pumpa, svamp, kål och svensk parmesan från Brostorp

- KUNGSFLUNDRAFILÉ 279kr
serveras med kräftsörsmås, blomkål, svamp, krokett smaksatt med lagrad ost och kummin

DESSERTER

- TIMJANGLASS 110 kr
Serveras med inkokta päron, vitchokladkräm, torkat päron och karamelliserad vit choklad

BAKAD CHOKLAD 110 kr
Serveras med hjortron, choklad popcorn, punchglass och krogens jordnötssmör

"ÄPPELKAKA" 110 kr
Serveras med äppelsorbet, bakade svenska äpplen, granola, saltkolasås, torkade äpplen och syrad vaniljgrädde

DEN LILLA KROGENS OSTSERVERING 110 kr
Extra lagrad sankt Olof 36 månader från Sivans i Tråvad serveras med calvadosgelé, äpplekompost och ostkrisp

OSTRON & BUBBEL

OSTRON 35 kr/st

Ostron Fine de claire

POCHERAT OSTRON 55 kr/st
med säsongens råvaror

OSTRON 55 kr/st
Biff tartar, chili och koriander

ELDAT OSTRON 55 kr/st
Forellrom, brynt smör

NV Rodestiu cava Spanien 95 kr

Moussé Fils L'Or d'Eugéne

Blanc de Noirs Brut 165/900 kr

Den lilla krogen.

DRYCK

VITT VIN

2017 Le Bois aux Biches Sauvignon Blanc Frankrike	92/375 kr
2016 Schloss Reinhartshausen Rheingau Riesling	120/ 500 kr
2018 La Cadette La Châtelaine Chardonnay	150/650 kr
2016 Fabien Dauvissat Chablis Frankrike Magnum	145/1280 kr
2015 Clemensbush Reisling Halbtrocken	135/540 kr
<u>ALKOFRI</u> NV Torres Natureo Muscat Spanien	75/300 kr

ORANGE, ROSÉ & JUICE

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	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	92/375 kr
2018 David Reynaud Syrah Frankrike	135/550 kr
2016 Sérol Côte Roannaise Oudan	145/620 kr
2014 The Lost Plot Grenache Frankrike	125/520 kr
2018 Treddiberri Nebbiolo	150/1300 kr
<u>ALKOFRI</u> NV Torres Natureo Syrah Spanien	75/300 kr

MOUSSERANDE

Moussé Fils L'Or d'Eugène Blanc de Noirs Brut	165/900 kr
NV Rodestiu cava Spanien	95/420 kr
NV Rodestiu rosécava Spanien	420 kr
U.Å Piu Piu Pet Nat Riesling	650 kr
U.Å Piu Piu Pet Nat Rosé	650 kr
2016 Sebastien Brunett "La Naturel" Pet Nat	595 kr
Les Capriades Pet'Sec Blanc 2018	660 kr
NV J'ai Soif	735 kr

FATÖL

Qvånum Lilla krogen lager 40 cl 4.8%	92 kr
Bronx brewery APA 40 cl 6,3%	95 kr
Qvånum Santa Claes 40 cl 5.9%	92 kr

FLASKÖL

Qvånum Stenson QPA Junior 2.8%	65 kr
Göteborgs Nya Starkpilsner 5.7%	85 kr
Husaren lager 5.5 %	85 kr
Carlsberg Hof 4.2%	67 kr
Vedett Extra White 4.7%	90 kr
Sigtuna Hazy Daze IPA 6,2%	89 kr
Frequency Smash the Pastryarchy Imperial Stout 9.5%	105 kr
Frequency Selling England British Bitter Ale 5.0 %	90 kr
Qvånum Ambassadörporter 7.8%	110 kr
Vega Best coast IPA 6.3%	92 kr
Vega Shoreline APA 5,6%	92 kr
"Frukttåg" fermenterarna Gose 4.5%	120 kr

CIDER OCH FRUKTDRYCK

Briska Pärön 4.5%	79 kr
Galipette Äpple 4.5%	85 kr
Angry Orchard crisp Apple 5%	85 kr

ALKOHOLFRITT

Carlsberg Organic lager 0,5%	45 kr
Easy rider IPA 0,4%	60 kr
Sigtuna NAPA 0.5%	60 kr
Lugnåbergets äppelmust	65 kr
Naturfrisk läsk	38 kr
Cola Zero	38 kr