

FÖRDRINKAR

OLD FASHIONED 135 kr
Bourbon, socker, angostura, apelsin

NEGRONI 135 kr
Gin, campari och antico formula, apelsin

NEW FASHIONED 135 kr
Maraschinolikör, Gin, Apelsinbitter

DRY MARTINI 135 kr
Harahorn gin, vermouth, oliv

CAVA MED SORBET 135 kr
Cava, kvällens sorbet

GIN TONIC 135 kr
Harahorn, citron, tonic

GIN TONIC GURKA 135 kr
Monkey 47, svartpeppar, gurka, tonic

SKÅNSKA SPRITFABRIKEN .. 80 kr
ALKOFRI Gin & Tonic - Gurka &
Svartpeppar

KROGENS SPECIAL

"SMÖRREBRÖD" 225 kr
Med pepparstek flapsteak från Dalsjöfors,
tartarsås, picklad lök, friterad potatis,
smörstekt surdegsbröd, ekosallad från
Magnus i Lungåsberget och "fake tryffel"

DEN LILLA KROGENS TRERÄTTERS

○ Löjrom från Mats i Otterbäcken
alt.

○ Råbiff på innanlår från Närke slakteri

○ Ryggbiff från Dalsjöfors
alt.

○ Fjällröding

○ Svenska Plommon
alt.
○ Äppelsorbet

MATEN 535 kr
DRYCKESPAKET 385 kr

För att se fullständiga maträtter
kolla på a la carte menyn

SMÅPLOCK

Chips med tryffelmajonnäs. 55 kr

Saltrostade mandlar 35 kr

Chark och ost 150 kr

Ostron 35 kr/st

Eldat Ostron 55 kr/st

Oliver 30 kr

Den
lilla
krogen.

FÖRRÄTTER

○ RÅBIFF PÅ INNANLÅR FRÅN
NÄRKE SLAKTERI 165/235 kr
Med kimchimajonnäs, picklad shitake med ingefära, rostade
cashewnötter och friterad wonton

○ LÖJROM FRÅN MATS I OTTERBÄCKEN 175 kr
Med nystekta sommarkantareller, krontill från Magnus i
Lungåsberget, potatiskräm, rökt smör, gräddfil och blomkål

TRATTKANTARELLSSOPPA 165/235 kr
Med smörstekt svamp, råhyvlat kungsmusling, tryffelmajonnäs, och
potatiskrokett smaksatt med lagrad ost från Sivans i tråvad

VARMRÄTTER

○ KRYDDSTEKT RYGGBIFF FRÅN DALSJÖFORS 289 kr
Med Persiljemajonnäs, rödvinssås smaksatt med tomat och
fermenterad chili, friterad vitlök, potatiskräm smaksatt med rostad
ekokål och lagerblad, torkad persilja och bakad lök

SVENSKT ÄLGINNANLÅR 265 kr
Med bakad palsternackskrä, sotad brysselkål, hibiskus,
kryddbakade palsternackor från Magnus i Lungåsberget, madeirasky
och riven tegelost från Almenäs

EKOKÅL FRÅN MAGNUS I LUGNÅSBERGET 235 kr
VEG Bakad lök, Zucchini, friterad vitlök, riven tegelost från
Almenäs, potatiskräm med rostad kål och lagerblad

○ BAKAD FJÄLLRÖDING 280 kr
Med burré blanc med rökt stenbitsrom, fänkål, rokad potatis, gurka,
spenat och grovartpuré

DESSERTER

○ SVENSKA PLOMMON 115 kr
Inkokta plommon med, brynt smörglass, mandelsoil och
rosmarinsmaräng

○ ÄPPELSORBET 115 kr
Med getostkräm på rostad grädde, inkokta äpplen,
hasselnötskrokant och maräng

MER DRYCK



VITT

Husets vita.	95/380 kr
2016 Schloss Reinhartshausen Rheingau Riesling kabinettt	120/ 500 kr
2017 Moron-Garcia Aligote	150/635 kr
2017 Peggy et Jean -Pascal Buronfosse	145/620 kr
2018 La cadette Bourgogne Blanc	155/ 640 kr
ALKOFRI NV Torres Natureo Muscat Spanien . .	75/300 kr

RÖTT

Husets röda.	95/380 kr
2018 Matthieu Barret Cornas Syrah	135/550 kr
2017 Amplify Wines Carignane	150/635 kr
2016 Domaine du clos du fief Beaujolais Gamay. .	135/550 kr
2017 Domaine Lucien Boillot Barret Bourgogne. .	160/660 kr
ALKOFRI NV Torres Natureo Syrah Spanien . . .	75/300 kr

ORANGE/ROSÉ

Husets Rosé	95/380 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	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

SÖTT/STARK VIN

2017 Alessandro Viola 50 Gradi all’Ombra Grillo	115 kr
2017 Sauvignon Blanc Beerenauslese	115 kr

MOUSSERANDE

El Gran Botánico Cava	95/420 kr
2019 Tiberi Il Tribulato Italien Umbria	120/500 kr
Moussé Fils L’Or d’Eugène Blanc de Noirs Brut Champagne.	900 kr
U.Å Piu Piu Pet Nat Riesling	650 kr
U.Å Piu Piu Pet Nat Rosé	650 kr
Les Capriades Pet’Sec Blanc 2018.	660 kr
NV J’ai Soif	735 kr

DRYCK

FATÖL

Qvånum lilla krogen lager 0,4l 4,8%.....	95 kr
St Eriks Lager 0,4l 5,5%.....	95 kr

FLASKÖL

Carlsberg Hof 0,33l 4,2%.....	79 kr
Arboga 0,5l 5,2%.....	85 kr
Säbyholmslager 0,33l 5%	85 kr
Duchesse de Bourgogne 0,25l 6,2%.....	95 kr
Husaren Lager 0,33l 5,5%	85 kr
Husaren Pilsner 0,33l 5,5%	85 kr
Lagunitas Holiday Ale 0,33l 7,7% .	95 kr
Brewdog Punk Ipa 0,33l 5,6%	95 kr
Qvånum Simsalabim 0,33l 9.5%..	140 kr
Qvånum Ambassadorsporter 0,33l 9.5%.....	120 kr

CIDER OCH FRUKTDRYCK

Somersby päron 4.5%.....	80 kr
Galipette Äpple 4.5%.	90 kr
Angry Orchard crisp Apple 5.0% . .	85 kr

ALKOHOLFRITT

Annicas lätta 0,5l 2,8%.....	65 kr
Naturfrisk läsk; cola, apelsin, lemonad, fläder.	38 kr
Carlsberg Organic lager 0,5%.	45 kr
Nils Oscar Brown Ale 0.4%.	60 kr
Sigtuna NAPA 0.5%.	60 kr
Cola Zero	38 kr
Bundaberg ginger beer.	65 kr
Gosling ginger beer	45 kr

HALV FLASKA PÅ KARAFF

PERFEKT OM MAN BARA ÄR TVÅ MEN VILL
DRICKA NÅGOT RIKTIGT GOTT

Vitt

2017 Chateau de la Maltroye Bourgogne blanc.	400 kr
2016 Bourgogne Blanc Clos d’Eglise.	520 kr
2013 Pascal Cotat La Grand Coté.	580 kr

Rött

2014 Monferatto Rosso “Rouchet”	525 kr
2016 Chateau de la Maltroye Santenay 1er cru	565 kr
2016 Jean-Marc Milliot Côte de Nuits-Villages.	490 kr
2018 SANS Wine co. Zinfandel	350 kr