

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

FÖRDRINKAR

Vi blandar våra fördrinkar och förvarar på flaska, detta gör vi så ingredienserna får gifta sig med varandra och fördjupa sig i smakerna.

OLD FASHIONED	135 kr
Bourbon, socker, angostura, apelsin	
NEGRONI	135 kr
Gin, campari och antico formula, apelsin	
NEW FASHIONED	135 kr
Gin, Maraschinolikör, Apelsinbitter	
DRY MARTINI	135 kr
Harahorn gin, vermouth, oliv	
GIN TONIC	135 kr
Fords gin, citron, tonic	
CAVA MED SORBET	135 kr
Cava med kvällens sorbet	

DEN LILLA KROGENS TRERÄTTERS

Löjrom från Mats i Otterbäcken
alt.

Råbiff på innanlår från Närke slakteri

Marmorerad ryggbiff med kappa
alt.

Halstrad Torskrygg

Den lilla krogens creme brulée
alt.

Chokladkräm

MATEN	535 kr
DRYCKESPAKET	420 kr

För att se fullständiga maträtter
kolla på a la carté meny

Den
lilla
krogen.

FÖRRÄTTER

- RÅBIFF PÅ INNANLÅR FRÅN NÄRKE SLAKTERI 165/235 kr
Med misomajonnäs, soja, friterad lök, koriander, chilipicklad rättika och friterad skocka
- LÖJROM FRÅN MATS I OTTERBÄCKEN 175/249 kr
Med friterad rotselleri, dillmajonnäs, picklad lök, friterad potatis, krasse och fryst smör smaksatt med syltad lök

VARMRÄTTER

- MARMORERAD RYGGBIFF MED KAPPA 289 kr
Med potatiskrutong smaksatt med parmesan, sotad rödbeta, majonnäs på grillad olja, tryffelsky och råhyvlat beta
- SVENSKT LAMM 289 kr
Med svartrotspuré, brysselkål, Almenäs tegel, lammsky smaksatt med sotad kummin, fläskkorv och sotad broccoli
- HELBAKAD ROTSELLERI 235 kr
VEG Med tryffelmajonnäs, hasselnötter, vinter kål och lagrad ost från Sivans i Tråvad

- HALSTRAD TORSKRYGG 285 kr
Med sandefjordssås smaksatt med forellrom, friterad blomkål, krossad potatis smaksatt med pepparrot och brynt smör

DESSERTER

- DEN LILLA KROGENS CREME BRULÉE 115 kr
Serveras med citronsorbet, rostade nötter och saltkola
- CHOKLADKRÄM 115 kr
Serveras med rostad choklad, maräng, havtorn och mandarinsorbet
- OSTAR 115 kr
Lokala ostar med den lilla krogens marmelad

MER DRYCK 

Om ni har några allergier så meddela gärna personalen

VITT

Husets vita	95/380 kr
2016 Schloss Reinhartshausen Rheingau Riesling kabinet	120/ 500 kr
2018 Jean-Louis Chavy Bourgogne Blanc	150/ 660 kr
<u>ALKOFRI</u> NV Torres Natureo Muscat Spanien	75/300 kr

RÖTT

Husets röda	95/380 kr
2018 Domaine Richaud Terre de Galets	145/620 kr
2016 Barbera d'Asti Casascarpa	140/580 kr
<u>ALKOFRI</u> 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
MACVIN Chateau d'Arley Bianco	130 kr
MACVIN Chateau d'Arley Rouge	130 kr

DRYCK

FATÖL

Qvånum lilla krogen lager 0,4l 4,8%	95 kr
Hazy IPA Nils Oscar 0,4l 6,2%	95 kr
Annicas Lätta 0,4l 2,8%	65 kr

FLASKÖL

TT-lager 0,33l 4,2%	79 kr
Falcon export 0,50l 5,2%	85 kr
Weihenstephaner 0,50l 5,4%	89 kr
Lagunitas IPA 0,35l 6,2%	85 kr
Duchesse de Bourgogne 0,25l 6,2%	95 kr
Husaren Lager 0,33l 5,5%	85 kr
Husaren Pilsner 0,33l 4,5%	85 kr
Brewdog Punk Ipa 0,33l 5,6%	95 kr
Qvånum Ruby Porter 0,33l 11%	140 kr

MOUSSERANDE

El Gran Botánico Cava	95/420 kr
---------------------------------	-----------

FRANKRIKE - CHAMPAGNE

NV Francis Boulard Rosé noir et Blanc	960 kr
NV Moussé Fils L'Or d'eugène	800 kr
2014 Moussé Fils Special Club	1600 kr
2015 Moussé Fils Special Club	1550 kr
2013 Leclerc Briant "Millésime"	980 kr
NV Francis Boulard Rosé noir et Blanc	960 kr
2012 Larmandier-Bernier "Terre de Vertus"	980 kr
NV Georges Laval Extra Brut	960 kr
NV Georges Laval "Cumières"	1540 kr
2013 Georges Laval "Les Hautes Chevres"	2800 kr
Laherte Frères Blanc de Blancs brut nature Magnum	1800 kr

FRANKRIKE - JURA

Crémant du Jura Ganevat	1000 kr
-----------------------------------	---------

ITALIEN

Cinque Campi Spergola (Emilia)	650 kr
2019 Tiberi Il Tribulato (Umbrien)	500 kr
Pranzegg MIAU (Alto Adige)	650 kr

TYSKLAND - MOSEL

Piu Piu Riesling	650 kr
Piu Piu Pinot Noir Rosé	650 kr

SPANIEN - UTIEL REQUENA

Brutal Ancestral	650 kr
----------------------------	--------

CIDER OCH FRUKTDRYCK

Somersby päron 4.5%	80 kr
Galipette Äpple 4.5%	90 kr

ALKOHOLFRITT

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