

SMÅPLOCK

Chips med tryffelmajonnäs.	55 kr
Saltröstade 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

Vitsparris

alt.

Råbiff på Svenskt nötkött

Entrecote (RSB)

alt.

Rödtunga

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 SVENSKT NÖTKÖTT. 165/235 kr
Med picklade rapsfrön, majonnäs på kallpressad rapsolja från Skeby, picklad lök, löjrom, dill och friterad lök
- VITSPARRIS 175 kr
Med egensaltad stenbitsrom, smörsås, rökt äggula, rostade hasselnötter, krasse, gräslök och torkad potatis
- "SMÖRREBRÖD 155/225 kr
serveras med matjessill, filmjölsbröd, picklad lök, dillmajonnäs, rostad lök, bryntsmörpulver, pepparrot, dill och krasse

VARMRÄTTER

- ENTRECOTE (RSB) 289 kr
Med sotad grön sparris, friterad steklök, potatiskräm på mandelpotatis, tegel från Almenäs bruk, rödvinssås, grillat smörpulver och dragonpärlor
- KALVRYGG FRÅN SVENSKA GÅRDAR 289 kr
Serveras med friterad potatiskrutong, ramslöksmajonnäs, rostad mägsky och grillar rödbeta
- SOTAD SPARRIS 235 kr
VEG Med potatiskräm, Almnäs tegel, dragonpärlor, vårlök, ramslök och friterad vitlök
- RÖDTUNGA 285 kr
Med burré blanc smaksatt med räkor, kräftkroetter, sotad fänkålsmajonnäs, , gurka, blomkål och dill
- SVENSKT LAMM 289 kr
Med potatiskräm smaksatt med chorizo, grillad gurka, morot, lammsky smaksatt med rostad paprika, friterad lök och getost
- DEN LILLA KROGENS CREME BRULÉE. 115 kr
Serveras med choklad och kaffeglass samt nötter
- RABARBER 115 kr
Med rostad cornflakes, cornflakesglass, mandelsoil, bränd maräng och rostad vitchoklad
- CHOKLADKRÄM 115 kr
Serveras med krutonger, flingsalt, riven choklad och olivolja

VITT

Husets vita	95/380 kr
2018 Stolpman vineyards savignon blanc	145/ 620 kr
2018 Jean-Louis Chavy Bourgogne Blanc	150/ 630 kr
<u>ALKOFRI</u> NV Torres Natureo Muscat Spanien . . .	75/300 kr

RÖTT

Husets röda	95/380 kr
2018 La Vinyeta Microvins*	135/565 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'Arly Bianco	130 kr
MACVIN Chateau d'Arly 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
Arboga 0,50l 5.3%	85 kr
Sapporo 0,65l 5.0%	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

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 Bkancs 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
Brewdog Punk IPA 0.5%	60 kr
Sigtuna NAPA 0.5%	60 kr
Cola Zero	38 kr
Bundaberg ginger beer	65 kr