

## 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 TRE-RÄTTERS

Vitsparris

alt.

Råbiff på Svenskt nötkött

Finsk marmorerad entrecote

alt.

Uer

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 och kallrökt stenbitsrom, smörsås, rökt äggula, rostade hasselnötter, krasse, gräslök och torkad potatis
- VÅRAN KALLRÖKTA LAX. . . . . 155/225 kr  
serveras med bakad äggula från Moster Susannes, sotad purjolök, råhyvlad rädisa, friterad potatis och dillmajonnäs

## VARMRÄTTER

- FINSK MARMORERAD ENTRECOTE . . . . . 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 jordärtskocka, sotad lardo, ramslöksmajonnäs, rostad mägsky och grillad rödbeta
- SOTAD SPARRIS . . . . . 235 kr  
Med potatiskräm, Almnäs tegel, dragonpärlor, vårlök, ramslök och friterad vitlök
- UER . . . . . 285 kr  
Med burré blanc smaksatt med kräfta, kräftkroketter, sotad fänkålmajonnäs, , 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

## DESSERTER

- DEN LILLA KROGENS CREME BRULÉE. . . . . 115 kr  
Serveras med choklad och kaffeglass samt nötter
- RABARBERPAJ . . . . . 115 kr  
Med rostad cornflakes, rabarberkräm, saltkolasås, kanderade mandlar, rostad jordgubbsglass, filmjolk och rostad vitchoklad
- CHOKLADKRÄM . . . . . 115 kr  
Serveras med krutonger, flingsalt, riven choklad och olivolja

## VITT

Husets vita . . . . .	95/380 kr
2019 Ebner-Ebenauer Grüner Veltliner . . . . .	130/545 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
2014 Radford dale Nudity Syrah . . . . .	150/630 kr
2019 Trediberri Nebbiolo Piemonte (MGM) . . . . .	150/1260 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
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

### CIDER OCH FRUKTDRYCK

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

### ALKOHOLFRI

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 Lager 0,5% . . . . .	60 kr
Cola Zero . . . . .	38 kr
Bundaberg ginger beer. . . . .	65 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
----------------------------	--------