

Den lilla krogen.

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	

FÖRRÄTTER

Råbiff på svenskt nötkött	175/245 kr	*
Med soja picklad shitake från Östragärde Gård, chilimajonnäs, friterd blomkål, persilja och torkad lök		
Vit sparris	185 kr	*
Med egensaltad och kallrökt stenbitsrom, smörsås, rökt äggula, rostade hasselnötter, krasse, gräslök och torkad potatis		
Våran rökta lax	165/235 kr	
Serveras med bakad äggula från Moster Susannes, friterade nässlor, sotad purjolök, råhyvlat rädisa, friterad potatis och dillmajonnäs		

VARMRÄTTER

Polsk premium Entrecote	295 kr	*
Med sotad grön sparris, friterad steklök, potatiskräm på mandelpotatis, Svecia från Falbygdens, rödvinssås smaksatt med örtsmör och grillat smörpulver		
Kalvrygg från svenska gårdar	295 kr	
Serveras med friterad jordärtskocka, sotad lardo, ramslöksmajonnäs, rostad mägsky och grillad rödbeta		
Sotad sparris	255 kr	
Med potatiskräm, Almnäs tegel, ramslökssmör, vårlök, ramslök och friterad vitlök		
Halstrad Uer	295 kr	*
Med grön sparris, smörad vitvinssås, grön tomat, spenat, färsk vitkål och färsk potatis		
Svenskt Lamm	295 kr	
Med spritärtor, gurka, lammsky smaksatt med ramslök, mynta, fetaost, eldad knippemorot och sotad morotskräm		

DESSERTER

Den lilla krogens Crème brûlée	125 kr	*
Serveras med choklad och kaffeglass samt nötter		
Den lilla krogens "Pavlova"	125 kr	
Med maräng, blåbärssorbet, frozen yoghurt med lakrits och vitchoklad		
Chokladkräm	115 kr	*
Serveras med krutonger, flingsalt, riven choklad och olivolja		
Ostar	115 kr	
Lokala ostar med den lilla krogens marmelad		

DEN LILLA KROGENS TRERÄTTERS

FÖRRÄTT

Råbiff på Svenskt nötkött
/
Vit sparris

VARMRÄTT

Polsk Premium Entrecote
/
Halstrad Uer

DESSERT

Crème brûlée
/
Chokladkräm

För att se fullständiga maträtter kolla på A la carté meny. Se rätter med *

Maten 550 kr
Dryckespaket 420 kr

Om ni har några allergier så meddela gärna personalen

VITT

Husets vita	95kr/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
ALKOFRI 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)	155/1305 kr
ALKOFRI NV Torres 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/STARKVIN

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

BUBBEL

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

FRANKRIKE - CHAMPAGNE

NV Francis Boulard Rosé noir et Blanc	960 kr
NV Moussé Fils L'Or d'eugéne	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
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
------------------	--------

FATÖL

Qvånum lilla krogen lager 0,4l	4,8% .. 95 kr
Sigtuna Hazy Daze IPA 0,4l	6,2% .. 95 kr
Annicas Lätta 0,4l	2,8% .. 65 kr

FLASKÖL

TT-Lager 0,33l	4,5% .. 79 kr
Arboga Export 0,5l	5,3% .. 85 kr
Sapporo Lager 0,65l	5,0% .. 85 kr
Lagunitas IPA 0,35l	6,2% .. 85 kr
Weihenstephaner 0,5l	5,4% .. 89 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
Qvånum Ruby Porter 0,33l	11 % .. 135 kr

CIDER

Somersby Äpple 0,33l	4,5% .. 79 kr
Galipette Äpple 0,33l	4,5% .. 89 kr
Angry Orchard Äpple 0,33l	5,0 % .. 89 kr

ALKOHOLFRI

Naturfrisk Cola/Apelsin/Lemonad/Fläder	38 kr
Cola Zero	38 kr
Carlsberg Alkoholfri 0,33l	0,5 % .. 45 kr
Nils Oscar Brown Ale 0,33l	0,4 % .. 60 kr
Brewdog Punk IPA 0,33l	0,5 % .. 60 kr
Äppelmust Lugnäsberget 0,33l	65 kr
Äppel och Rödbetsmust Lugnäsberget 0,33l	65 kr

JONATHAN'S FAVORITER PÅ FLASKA

MOUSSERANDE VINER

NV Brutal Ancestral	650 kr
2013 Leclerc Briant "Millésime"	980 kr

VITA VINER

2018 Jeremy Arnaud Chablis 1:er Cru "Vau de Vey"	920 kr
2017 Solange Tribut Chablis Village	890 kr
2017 Gerard Boulay Sancerre Tradition	700 kr
2015 Emidio Pepe Pecorino	1520 kr

RÖDA VINER

2015 Chateau de la Maltroye Chassagne-Montrachet	880 kr
1989 Pira Francesco Barbera d'Alba	900 kr
2018 Moron-Garcia Corton Grand Cru	1980 kr
2019 Ariana Occhipinti SP68	700 kr