

# Den lilla krogen.

## OSTRON

○ Klassiskt

○ Eldat med brynt smör och löjrom

○ Pocherat med smörsås och friterad lök

155kr

## 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, Maraschinlikör, Apelsinbitter

**Dry Martini . . . . . 135 kr**

Harahorn gin, vermouth, oliv

**Gin tonic . . . . . 135 kr**

Fords gin, citron, tonic

**Fläder och rabarber . . . . . 135 kr**

Med Bolla Prosecco, St Germain fläderlikör, rabarberlag lime och sockerlag

## SMÅPLOCK

Chips med tryffelmajonnäs . . . . . 55 kr

Rökta mandlar . . . . . 35 kr

Chark och ost . . . . . 150 kr

Ostron . . . . . 45 kr/st

Eldat Ostron . . . . . 55 kr/st

## FÖRRÄTTER

**Råbiff på svenskt nötkött . . . . . 175/245 kr \***

Serveras med syrade kantareller, dillmajonnäs, bakad äggula från moster Susanne, grön tomat, råhyvlad jordärtskocka och riven parmesan.

**Löjrom från mats i Otterbäcken . . . . . 185 kr \***

Med potatiskrutong, torkad dill, filmjolk smaksatt med gravad citron och krasse

**Burrata . . . . . 165 kr**

Serveras med basilikaglass, tomater från Magnus i Lugnåsaberget, krutonger, rökta mandlar och frystorkad spritärta

## VARMRÄTTER

**Finsk premium Entrecote . . . . . 295 kr \***

Med knippelök, dragonmajonnäs, grillad spetskål och krossad friterad potatis med torkad dragon, vinägerpulver och riven brännvinsost

**Oxfile från svenska gårdar . . . . . 325 kr**

Med brocolikräm smaksatt med grillat smör, bella verde, färsk vitlök, rödvinsås, riven rökt mandel och parmesan

**Potatiskrutong . . . . . 255 kr**

Med brocolikräm smaksatt med grillat smör, sommarprimörer, färsk vitlök, riven rökt mandel och riven brännvinsost

**Bakad fjällröding . . . . . 295 kr \***

Serveras med smörsås med egenrökt stenbitsrom, spenat, dillolja, färskpotatis, råhyvlade primörer och torkad potatis

**Vildsvin från Tvärskogs . . . . . 295 kr**

Med sommarkål från Lugnåsaberget, svensk zucchini, rödvinsås smaksatt med skocka, morot, kräm på tomat och squash, västerbottenost och majonnäs smaksatt med fermenterad kampfotpeppar

## DESSERTER

**Den lilla krogens Crème brûlée . . . . . 125 kr \***

Serveras med blåbärssorbet

**Rabarber från Töreboda . . . . . 125 kr**

Med citroncurd, mandel, dillolja, och rostad rabarberglass, yoghurt och maräng

**Chokladkräm . . . . . 115 kr \***

Serveras med krutonger, flingsalt, rostad choklad och olivolja

**Ostar . . . . . 115 kr**

Lokala ostar med den lilla krogens marmelad

## DEN LILLA KROGENS TRE RÄTTERS

### FÖRRÄTT

Råbiff på Svenskt nötkött

/

Löjrom från mats i Otterbäcken

### VARMRÄTT

Polsk premium entrecote

/

Bakad fjällröding

### 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

NV Da Vero Cataratto	95kr/305 kr
2017 Heinrich Naked	130/555 kr
2019 Günther Seinmetz Riesling 1L	135/810 kr
2018 Fumey Chatelain Arbois chardonnay	150/ 645 kr
<b>ALKOFRI</b> NV Torres Natureo Muscat Spanien	75/320 kr

## RÖTT

2018 Chateau Majorel	95/405 kr
2018 La Vinyeta Microvins*	135/580 kr
2014 Les Clos Perdus L'Anne	115/495 kr
2020 Philippe Viet Arlequin Beaujolais	130/555 kr
2015 Ontanon Rioja Crianza (MGM)	110/950 kr
<b>ALKOFRI</b> NV Torres Natureo Syrah Spanien	75/320 kr

## ORANGE/ROSÉ

2020 Treddibberri Langhe Rosato	105/450 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
2018 Amplify Wines Mixtape	850 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
2019 Moscato D'Asti Scarpa	115 kr
MACVIN Chateau d'Arley Rouge	130 kr
2018 Ximénez-spinola Pedro Ximénez	120 kr

## FRANKRIKE - CHAMPAGNE

NV Francis Boulard Rosé noir et Blanc	960 kr
NV André Jaquart experience	165/705 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
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

Bolla Prosecco Italien	95/405 kr
Cinque Campi Spergola (Emilia)	650 kr
Pranzegg MIAU (Alto Adige)	650 kr

## TYSKLAND - MOSEL

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

## FATÖL

Qvånum lilla krogen lager 0,4l	4,8% .. 95 kr
Summer Time Pilsner 0,4l	5,0% .. 95kr
Island in the Sun APA 0,4l	5,0% .. 95 kr

## FLASKÖL

TT-Lager 0,33l	4,5% .. 79 kr
Cysk Lager Export 0,5l	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
Qvånum Qnypon Saison	7,6% .. 135 kr
Oppigårds indian tribute	6,6% .. 85 kr
Annicas Lätta Qvånum	2,8% .. 65 kr

## CIDER

Somersby Rosé 0,33l	4,5% .. 82 kr
Somersby Pären 0,33l	4,5% .. 82 kr
Galipette Äpple 0,33l	4,5% .. 89 kr
Angry Orchard Äpple 0,33l	5,0% .. 89 kr

## ALKOHOLFRI

Naturfrisk Apelsin/Lemonad/Fläder	38 kr
Cola / Cola Zero	38 kr
Färna Odlingar svartvinbär	60 kr
Färna Odlingar rabarber	60 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
Äppel och Rödbetsmust Lugnäsberget 0,33l	65 kr

## JONATHAN'S FAVORITER PÅ FLASKA

### MOUSSERANDE VINER

2013 Leclerc Briant "Millésime"	980 kr
2018 Cinque Campi Particella 128 Spumante	650 kr
NV <b>ROSE</b> Pranzegg MIAU Ancestrale	650 kr

### VITA VINER

2018 Jeremy Arnaud Chablis 1:er Cru "Vau de Vey"	920 kr
2017 Solange Tribut Chablis Village	890 kr
2018 Alessandro Viola Note di Bianco	800 kr
2015 Emidio Pepe Pecorino	1520 kr

### RÖDA VINER

1989 Pira Francesco Barbera d'Alba	900 kr
2018 Moron-Garcia Corton Grand Cru	1980 kr
2019 Ariana Occhipinti SP68	700 kr
2018 Dani Landi Bruja de Rozaz	680 kr