

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 145 kr
Bourbon, socker, angostura, apelsin

Negroni 145 kr
Gin, campari och antico formula, apelsin

New fashioned 145 kr
Gin, Maraschinolikör, Apelsinbitter

Dry Martini..... 145 kr
Gin, vermouth, oliv

Gin tonic 145 kr
Gin, citron, tonic

Krogens "Aperol spritz" med yuzu..... 145 kr
Med Vermouth di Torino Rosso, Yuzucordial, angostura bitter och prosecco

SMÅPLOCK

Chips med tryffelmajonnäs. 55 kr

Saltrostade mandlar/oliver 45 kr

Chark och ost 150 kr

Ostron 45 kr/st

Eldat Ostron 55 kr/st

FÖRRÄTTER

Råbiff på svenskt nötkött 175/245 kr *

Med syrade kantareller, dillmajonnäs, bakad äggula från moster Susanne, grön tomat, råhyvlat jordärtskocka och riven parmesan

Ägg 63 från Moster Sussane..... 185 kr *

Med friterad potatis, löjrom från Mats i Otterbäcken, torkad spritärta, gran reserva serrano och tryffelsnö

Burrata..... 165 kr

Med morotskräm, rostade hasselnötter, råhyvlat beta, friterad lök och persiljesnö

VARMRÄTTER

SRB entrecôte 295 kr *

Med pumpakräm, syltad pumpa, rödvinsås smaksatt med tryffelsalsiccia, rivet persiljesmör, hasselnötter och päron

Flap steak wagu från Snake River... 325 kr

Med soyamajonnäs, sotad kål från Magnus i Lugnåsberget, råhyvlat champinjon, shiitake, friterad vitlök, smälök, picklade örter och rödvinsås

Pumpa från Magnus Lugnåsberget... 255 kr

på Puré på pumpa, picklad pumpa, kål, hasselnötter, kantareller, tryffelmajonnäs och riven parmesan

Bakad piggvar 295 kr *

Med kantareller, Västeråsgurka, kålrabbi från Lugnåsberget, vitvinsås smaksatt med ättika och krossad potatis med gräddfil

Vildsvin från Tvärskogs Vilt 295 kr

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

DESSERTER

Bakad vaniljkräm 125 kr *

Med rostad brioche, inkokta körsbär, körsbärsglass och hasselnötter

Havtornssorbet..... 125 kr

Med chokladfondant, yoghurtskum, fryst chokladkräm och maräng

Chokladkräm 115 kr *

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

SRB entrecôte
/
Bakad piggvar

DESSERT

Bakad vaniljkräm
/
Chokladkräm

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

Maten..... 570 kr

Dryckespaket..... 405 kr

Om ni har några allergier så meddela gärna personalen

FRANKRIKE - CHAMPAGNE

NV André Jaquart experience	165/705 kr
2017 Leclerc Briant Réserve Brut	850 kr
NV Leclerc Briant Rosé	850 kr
2014 Leclerc Briant "Millésime"	980kr
2009 Leclerc Briant Les Chèvres Pierreuses	1170 kr
NV Leclerc Briant Cuvée Divine Solera	1475kr
NV Georges Laval Extra Brut	960 kr
2015 Moussé Fils Special Club.	1225 kr
Laherte Frères Blanc de Blancs brut nature (MGM)	1800 kr

FRANKRIKE - JURA

Crémant du Jura Ganevat.	980 kr
----------------------------------	--------

ITALIEN

Bolla Prosecco Italien	105/450 kr
Cinque Campi Spergola (Emilia).	650 kr
Pranzegg MIAU (Alto Adige).	650 kr

JONATHAN'S FAVORITER PÅ FLASKA

MOUSSERANDE VINER

2014 Leclerc Briant "Millésime"	1180 kr
2018 Cinque Campi Particella 128 Spumante	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

2018 Suerta del Marques La Solana	650 kr
2018 Moron-Garcia Corton Grand Cru.	1980 kr
2019 Ariana Occhipinti SP68.	700 kr
2018 Dani Landi Bruja de Rozaz	680 kr

VITT

2019 Le Bois Aux Biches	105/450 kr
2017 Heinrich Naked	135/580 kr
2019 Günther Steinmetz Riesling 1L	140/840 kr
2019 Arianna Occhipinti SP68.	175/750 kr
2019 Paul Pillot Bourgogne Aligote	159/685 kr
ALKOFRI NV Torres Natureo Muscat Spanien	75/320 kr

RÖTT

2018 Chateau Majorel	105/450 kr
2020 Cotes-du-rhone Franck Balthazar	140/600 kr
2018 Les Cocottes Fleurie Anne-Sophie Dubois.	150/650 kr
2015 Clos de l'Élu L'Aiglerie	140/600 kr
ALKOFRI NV Torres Natureo Syrah Spanien	75/320 kr

ORANGE/ROSÉ

2020 Treddiberri Langhe Rosato	105/450 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'Arlay Rouge	130 kr
2018 Ximénez-spinola Pedro Ximénez	120 kr
NV Barabeito Mandeira	115 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
Budvar Ljus lager 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
Oppigårds indian tribute 0,33l	6,6%	85 kr
Omnipollo Abdia Mosaic IPA 0,33l.	7,0%	105 kr

Svarberget

Strawberry Skutan Forever Imperial Strawberry Sour 0,33l	7,0%	105 kr
Elevated NEIPA 0,33l	6,5%	105 kr

Qvånum

Qnypon Saison 0,33l	7,6%	135 kr
Ambassadörs Porter 0,33l	7,8%	135 kr
Ruby Porter 2019 0,33l	11,0%	195 kr
Annicas Lätta 0,5l.	2,8%	65 kr

CIDER

Somersby Rosé 0,33l	4,5%	82 kr
Somersby Pärön 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	
Pepsi / Pepsi max	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	