

Den lilla krogen.

OSTRON

○ Klassiskt

○ Eldat med brynt smör och löjrom

○ Pocherat med chilimajonnäs 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, vermouht, oliv

Gin tonic 145 kr
Gin, citron, tonic

SMÅPLOCK

Chips med tryffelmajonnäs. 55 kr

Saltrostade mandlar/oliver 65 kr

Chark och ost 185 kr

Ostron 45 kr/st

Eldat Ostron 55 kr/st

FÖRRÄTTER

Råbiff på svenskt nötkött 175/245 kr *
Med trattkantarellsmajonnäs, friterad brysselkål, rökt ekoäggula från Moster Sussane och krispig potatis, vinägersyltad silverlök

Hummersoppa 215 kr
Med krogens hummerskagen på hembakt brioche, fänkål, pepparrot och löjrom från Mats i Otterbäcken

Kantarellsoppa 165 kr *
Med friterad surdeg, gräslöksmajonnäs, kålrabbi och riven parmesan

VARMRÄTTER

Tupp från Vikingfågel i Ljungby 295 kr
Med pumpakräm, lardo, råstekt pumpa, brysselkål, smörad rödvinssås, färsk hösttryffel, syltad pumpa, smålök och riven parmesan

Finsk Premium Entrecote 325 kr
Med soyamajonnäs, sotad kål från Magnus i Lugnäsberget, råhyvlad champinjon, kantareller, friterad vitlök, smålök, picklade örter och rödvinssås

Pumpa från Magnus i Lugnäsberget . 255 kr
Puré på pumpa, picklad pumpa, kål, hasselnötter, kantareller, tryffelmajonnäs och riven parmesan

Bakad Torsk 295 kr *
Med kantareller, blomkål, chilipicklad tomat, kräftsmörsås och krokett smaksatt med greve och kronhill

Rådjur från Tvärskogs Vilt 295 kr *
Med kål från Lugnäsberget, sotad beta, rödvinssås smaksatt med rökt äpple, potatiskräm smaksatt med chorizo och friterad krossad jordärtskocka

DESSERTER

Bakad vaniljkräm 125 kr *
Med rostad brioche, inkokta körsbär, körsbärsglass och hasselnötter

Hjortronsorbet 125 kr *
Med mjölkchoklad mousse, socker stekt rotselleri, salt kolasås och rostad pistagenötter

Choklad 115 kr
Med maräng och havton

Ostar 115 kr
Med Den lilla krogens marmelad

DEN LILLA KROGENS TRERÄTTERS

FÖRRÄTT

Råbiff på Svenskt nötkött
/
Kantarellsoppa

VARMRÄTT

Rådjur från Tvärskogs Vilt
/
Bakad rödtunga

DESSERT

Bakad vaniljkräm
/
Hjortronsorbet

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

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

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
2019 Günther Steinmetz Riesling 1L	140/840 kr
2020 Luis Scabra Xisto Ilimitado . .	140/600 kr
2017 Gilbert Picq Chablis En Vaudécorse	165/700 kr

ALKOFRI NV Torres

Natureo Muscat Spanien	75/320 kr
----------------------------------	-----------

RÖTT

2018 Chateau Majorel	105/450 kr
2015 Lavinyeta microvins	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

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
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
Stigbergets West Coast IPA 0,33l	6,5% . 105 kr
Session IPA 0,44l.	3,5% . 105 kr
New and Improved IPA 0,44l	6,5% . 115 kr
Omnipollo Abdia Mosaic IPA 0,33l.	7,0% . 105 kr

Svartberget

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 Lugnåsberget 0,33l.	65 kr