

Den lilla krogen.

OSTRON

Klassiskt ostron

Eldat ostron med gurktapioka

Gratinerat ostron med kräftsås och parmesan
155kr

FÖRDRINKAR

Old Fashioned 155 kr

Bourbon, socker, angostura, apelsin, körsbär

Negroni 155 kr

Gin, campari, scarpa vermouh och apelsin

Dry Martini..... 155 kr

Gin, vermouh och oliv

Gin tonic 155 kr

Gin, citron och fentimans tonic

SMÅPLOCK

Chips med tryffelmajonnäs 65 kr

Saltrostade mandlar 65 kr

Oliver 65 kr

Chark och ost 195 kr

Ostron 45 kr/st

Eldat ostron

med gurktapioka 55 kr/st

Gratinerat ostron med

kräftsås och parmesan 55 kr/st

FÖRRÄTTER

Råbiff 185/249kr *

Med dragonmajonnäs, friterad lök, frisésallat, dragonpulver, tomat från Lugnåsberget och pommes pinnes

Steak tartare with, tomatoes and estragon

Egensaltad stenbitsrom 175 kr

Serveras med brynt smörskum, gurktapioka, rädisor, *
gräslök och krasse

Whitefish roe with browned butter and radish

Kantarelltoast 225 kr

Med brioche, tryffelmajonnäs, sojaböner, kantareller, parmesan, anklever och stekt wagyu

Chantarell toast, trufflemayo, wagyu and duck liver

VARMRÄTTER

Svensk ryggbiff 345 kr *

Med rostad peppar, svampgnocchi, stekt svamp, pumpa från Ormebacken, lök, grönkål och oxsvanssky

Strip Steak with mushroom gnocchi, pumpkin and kale

Bellaverde från Ormebacken 265 kr

Med kroketter smaksatta med dragon, rosmarinmajonnäs, nattbakad rotselleri, crudité på fänkål, friterad kål, färska bönor och riven lagrad ost

Bellaverde with tarragon croquettes and roasted celeriac

Bakad Hälleflundra 329 kr *

Med majonnäs på kräfta, dragonkroketter, smörad spetskål, romanesco, hyvlat marinerad fänkål och kräftsrum

Halibut with crayfish, romanesco, estragon and croquettes

Rådjur från Tvärskogs vilt 315 kr

Med nattbakad rotselleri, rosmarinmajonnäs, hyvlat päron, friterad svartkål, tryffel och parmesanstuvad spetskål, faketryffel, rödvinsås smaksatt med tryffelsalca och lardo

Roe Deer with baked celeriac, truffle and lardo

DESSERTER

Baba Rhum 135 kr *

Med vaniljglass, rostat äppelskum, lemoncurd, lakritsmarängar och rom

Baba Rhum with vanilla icecream, apple foam, lemon curd,

Hjortronsorbet 135 kr *

Med salt kolasås, gräddfil, mjölkchokladkräm, rårörda hjortron, timjansnö och riven mandel

Cloudberry sorbet with almond and milk chocolate cream

Den lilla krogens glass/sorbet kula .. 70 kr

En kula av vår hemgjorda glass eller sorbet, fråga efter kvällens smaker

A scoop of ice cream, ask about our flavours

Ostar 135 kr

Brillat Savarin och Comte med rostad päronkräm och knäckebröd

DEN LILLA KROGENS TRE RÄTTERS

FÖRRÄTT

Råbiff/
Stenbitsrom*

VARMRÄTT

Ryggbiff/ *
Bakad Hälleflundra

DESSERT

Baba Rhum/
Hjortronsorbet *

Maten 595 kr

Dryckespaket 435 kr

* För fullständig beskrivning av varje maträtt hänvisas till ordinarie meny markerat med asterix

Vid allergi meddela
jättegärna personalen, vi
löser det mesta :)

Den lilla krogen.

FATÖL

Qvånum lilla krogen lager 0,4l . . .4,8 % . . 95 kr
Mikkeller Burst IPA 0,3l5,5 % . . 105 kr

FLASKÖL

Arboga Original 0,5l5,3 % . . 85 kr
Nils Oscar God Lager 0,5l5,3 % . . 105 kr
Carlsberg Hof 0,33l4,5 % . . 85 kr
Weihestephaner 0,5l5,4 % . . 89 kr
Duchesse de Bourgogne6,2 % . . 79 kr
Sigtuna Hazy Daze IPA 0,33l . . .6,2 % . . 95 kr
Qvånum Annicas Lätta 0,5l2,8 % . . 65 kr
Qvånum Ambassadörs Porter 0,33 7,8 % 135 kr
Sigtuna Session IPA 0,33l4,5 % . . 79 kr
Golden Carolus Hopsinjoor
Imperial IPA 0,33l8 % . . 99 kr

BURKÖL

Stigbergets West Coast IPA 0,33l. 6,5 % 105 kr
Stigbergets API Lairepmi 0,33l . . 8 % . 110 kr
Folk and Brew Sunset sour 0,33l 3,5 % . . 79 kr

CIDER

Somersby Pärön 0,33l4,5 % . . 80 kr
Bulmers Rosé 0,5l4,5 % . . 85 kr
Gallipette Äpple 0,33l4,5 % . . 90 kr

ALKOHOLFRITT

Bramleys Ekologiska Citronsoda 45 kr
Bramleys Ekologiska Hallonsoda 45 kr
Pepsi / Pepsi max 45 kr
Äppelmust Lugnäsberget 0,33l 65 kr
Färna odlingar svartvinbärsmust 0,33l . . . 65 kr
Färna odlingar rabarbermust 0,33l 65 kr
Carlsberg Alkoholfri 0,33l0,5 % . . 55 kr
Nils Oscar Brown Ale 0,33l0,4 % . . 65 kr
Brewdog Punk IPA 0,33l0,5 % . . 65 kr
Sigtuna Non Alko Pale Ale0,4 % . . 65 kr
Somersby Pärön 0,33l0,0 % . . 65 kr

VITT

2019 Le Bois Aux Biches
Frankrike Loire105/450 kr
2021 Zehn Morgen Riesling Kabinett
Weingut Tyskland145/650 kr
2021 Les Chais Du Port De La Lune
Bordeaux Frankrike160/680 kr
2020 Domaine Jean Dauvissat Père et fils
Chablis Frankrike165/710 kr
2021 Dominique Cornin Bourgogne Blanc
Frankrike165/710 kr

ALKOFRITT NV Torres

Natureo Muscat Spanien 75 kr

ALKOFRITT MOUSSERANDE NV Richard

Juhlin Blanc de blancs 75/320 kr

RÖTT

2018 Chateau Majorel
Vin de France105/450 kr
2014 The Lost Plot Grenache
Languedoc135/620 kr
2018 Bricco Angelini Barbera d'Alba
Italien Piemonte130/580 kr
2020 Tiberi Vini Artigianali 'l Rosso
Umbria Italien135/620 kr
2021 Les Chais Du Port De La Lune Canon
Bordeaux Frankrike160/680 kr
2020 Anne-Sophie Dubois Les Cocottes Gamay
Fleurie Beaujolais165/700 kr

ALKOFRITT NV Torres Natureo

Syrah Spanien 75 kr

ORANGE/ROSÉ

2020 Treddiberri Langhe Rosato . .105/450 kr
2018 Amplify Wines Mixtape 720 kr
2017 Amplify Wines
"4 On The Floor" 810 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

FRANKRIKE - CHAMPAGNE

NV André Jacquart Premier Cru Vertus
Experience Extra Brut170/750 kr
NV Leclerc Briant Rosé 850 kr
2016 Vintage Brut "Millésime" 1050 kr
2009 Leclerc Briant
Les Chèvres Pierreuses 1170 kr
NV Leclerc Briant
Cuvée Divine Solera 1475kr
2019 Francis Boulard Maily Grand Cru Brut
Nature 1000 kr
2015 Moussé Fils Special Club 1225 kr
2019 George Laval Cumières
Brut Nature 1225 kr
Laherte Frères Blanc de Blancs
brut nature (MGM) 1800 kr

FRANKRIKE

Sebastien Brunet Le Naturel
Loire Frankrike550 kr

TYSKLAND

FIO Wines PIU PIU
Mosel Riesling Pet Nat 650 kr

ITALIEN

Bolla Prosecco105/450 kr

SÖTT/STARKVIN GLAS

NV Barabeito Madeira Stillwater 125 kr
2019 Georg Seiler Beerenauslese 125 kr
2020 Ximenez-Spinola 125 kr

SÖTT/STARKVIN FLASKA

2017 Georg Seiler Ruster Ausbruch . . . 790 kr
2011 Les Matheny Vin Jaune 1150 kr
Jean-Francois Ganevat SUL Q 995 kr
2020 Clemens Busch
Spätlese goldkapsel 850 kr
Ximenez-Spinola Muy Veijo 1250 kr