

# Den lilla krogen.

## OSTRON

Klassiskt ostron

Eldat ostron med soja och yuzu

Gratinerat ostron med kräftskum och parmesan 155kr

## FÖRDRINKAR

**Old Fashioned** ..... 155 kr

Bourbon, socker, angostura, apelsin, körsbär

**Negroni** ..... 155 kr

Gin, campari, scarpa vermouth och apelsin

**Dry Martini**..... 155 kr

Gin, vermouth 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 soja och yuzu ..... 55 kr/st

Gratinerat ostron med

kräftskum och parmesan ..... 55 kr/st

## FÖRRÄTTER

**Råbiff** ..... 195/295 kr \*

Med tryffelsalsiccia, lökmajonnäs, riven tryffel, riven parmesan, picklad lök och dragonpulver

*Steak tartare with trufflesalsiccia, parmigiano, onion-mayo and estragon*

**Egensaltad stenbitsrom** ..... 195 kr

Med brynt brödsfum, hasselbackspotatis, surdegskrutonger, syrad schalottenlök och brynt smör citronette

*Lumpfish roe, hasselback potatoes and browned butter*

**Hummersoppa** ..... 245kr/345kr \*

Med råstekt hummer, friterad jordärtskocka, vaniljmarinerad fänkål, dillmajonnäs och hummerolja

*Lobster soap, Jerulasem artichoke, fennel and dill*

## VARMRÄTTER

**Svensk ryggbiff** ..... 345 kr \*

Med ingefärssyltad pumpa, brysselkål, rökt ostskum, pommes pinnes, steklök och rödvinsås smaksatt med anklaver

*Strip Steak, pickled pumpkin, gravy on red wine and smoked cheese foam*

**Rostad romanesco** ..... 265 kr

Med dragonkroetter, lökmajonnäs, nattbakad rotselleri, smälök, crudité på fänkål, friterad kål, ingefärssyltad pumpa och riven lagrad ost

*Romanesque with tarragon croquettes and roasted celeriac*

**Bakad hälleflundra** ..... 335 kr \*

Med majonnäs på kräfta, dragonkroetter, smörad spetskål, romanesco, hyvlad marinerad fänkål och kräftskum

*Halibut with crayfish, romanesco, estragon and croquettes*

**Kryddstekt rådjur från Tvärskogs vilt.** . 325 kr

Med mandelpotatiskräm smaksatt med lardo, råhyvlad rotselleri smaksatt med salvia, rödvinsås, morot från lugnåsberget, rotselleri och stekt brysselkål

*Roe Deer with almond potato creme, sage flavored celeriac and red wine sauce*

## DESSERTER

**Jordnötssablé** ..... 135 kr \*

Med svart sirapsglass, chokladkräm, lakritssalt och filmjolksskum smaksatt med lagerblad, honung och vanilj  
*Peanut Sablé, black syrup ice cream and flavored sour milk foam*

**Blåbärssorbet** ..... 135 kr \*

Med salt kolasås, gräddfil, vit chokladkräm, rårörda blåbär och timjansnö

*Blueberry sorbet with blueberries and white 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 päronkräm och knäckebröd  
*Cheeses with homemade marmelade*

## DEN LILLA KROGENS TRE RÄTTERS

### FÖRRÄTT

Råbiff/ \*  
Stenbitsrom

### VARMRÄTT

Ryggbiff/ \*  
Bakad Hälleflundra

### DESSERT

Jordnötssablé/ \*  
Blåbärssorbet

Maten ..... 605 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  
TT Delux Ekolager 0,4l . . . . .5,0 % . . . 85 kr  
Råå von Pilsen 0,4l . . . . .4,5 % .. 79 kr

## FLASKÖL

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

## BURKÖL

Stockholm Brewing co.  
Italo Pils 0,33l . . . . .5,2 % .. 80 kr  
West Coast IPA 0,33l . . . . .6,5 % . 109 kr  
Stigbergets API Lairepmi 0,33l . . 8 % . 115 kr  
Folk and Brew Sunset sour 0,33l 3,5 % .. 79 kr

## CIDER

Somersby Pärön 0,33l . . . . .4,5 % .. 80 kr  
Bulmers Rosé 0,5l . . . . .4,5 % .. 85 kr  
Gallipette Äpple 0,33l . . . . .4,5 % .. 90 kr

## ALKOHOLFRITT

Bramleys Ekologiska Citronsoda 0,33l . . 45 kr  
Bramleys Ekologiska Hallonsoda 0,33l . . 45 kr  
Pepsi /Pepsi max 0,33l . . . . .45 kr  
Äppelmust Lugnäsberget 0,33l . . . . . 65 kr  
Färna odlingar rabarbermust 0,33l . . . . . 65 kr  
Carlsberg Alkoholfri 0,33l . . . . .0,5 % .. 55 kr  
Nils Oscar Brown Ale 0,33l . . . . .0,4 % .. 65 kr  
Sigtuna Non APA 0,33l . . . . .0,4 % .. 65 kr  
Somersby Pärön 0,33l . . . . .0,0 % .. 65 kr

## VITT

2019 Le Bois Aux Biches  
Loire Frankrike . . . . .105/450 kr  
2020 Domaine Dupraz Le Moulin Jacquère  
Savoie Frankrike . . . . .130/570 kr  
2021 Weingut Zehn Morgen Riesling Kabinett  
Nahe Tyskland . . . . .150/650 kr  
2021 Les Chais Du Port De La Lune  
Bordeaux Frankrike . . . . .160/680 kr  
2021 Dominique Cornin Bourgogne Blanc  
Frankrike . . . . .165/710 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 France . . . . .105/450 kr  
2014 The Lost Plot Grenache  
Frankrike Languedoc . . . . .135/590 kr  
2020 La Vedetta Langhe Nebbiolo  
Italien Piemonte . . . . .150/650kr  
2021 Matthieu Barret ZIN ZIN MSG  
Frankrike Côtes du Rhône . . . . .155/670kr  
2021 Les Chais Du Port De La Lune Canon  
Frankrike Bordeaux . . . . .160/680 kr

## ALKOFRI NV Torres Natureo

Syrah Spanien . . . . . 75 kr

## ORANGE/ROSÉ

2020 Treddiberri Langhe Rosato . .105/450 kr  
2021 Mattieu Barret J'aurai Ta Peau  
Roussane Cornas Frankrike . . . . .165/720 kr  
2018 Amplify Wines Mixtape . . . . . 720 kr  
2017 Amplify Wines  
"4 On The Floor" . . . . . 810 kr  
2017 Lot 16 Sancerre Rosé Frankrike . . 875 kr

## FRANKRIKE - CHAMPAGNE

NV Pierre Paillard Les Parcelles Bouzy Grand  
Cru Extra Brut . . . . .185/835 kr  
NV André Jacquart Premier Cru Vertus  
Experience Extra Brut . . . . . 800 kr  
NV Leclerc Briant Rosé . . . . . 850 kr  
NV Brut Reserve . . . . . 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 Frankrike . . . . .550 kr

## TYSKLAND

FIO Wines PIU PIU  
Mosel Riesling Pet Nat . . . . . 650 kr

## ITALIEN

Bolla Prosecco . . . . .105/450 kr

## SÖTT/STARKVIN GLAS

NV Barabeito Madeira Stillwater . . . . . 125 kr  
2019 Georg Seiler Beerenauslese . . . . . 125 kr  
2020 Ximenez-Spinola . . . . . 125 kr  
NV Chateau d'Arly Macvin Rouge . . . . 135 kr  
NV Chateau d'Arly Macvin Blanc . . . . 135 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