

Den lilla krogen.

OSTRON

Två stycken gratinerade ostron med löjrom och smörsås smaksatt med nässlor
120 kr

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

Marcona mandlar 65 kr

Oliver i apelsin och dragonolja 65 kr

Chark och ost 195 kr

Ostron 45 kr/st

Eldat ostron med soja 55 kr/st

Gratinerat ostron med löjrom och smörsås smaksatt med nässlor 65 kr/st

FÖRRÄTTER

Råbiff 195/295 kr *

Med friterad kalvbräss, picklad paprika, saltrostade mandlar, hyvlad gurka, salviamajonnäs och lagrad ost

Steak tartare with fried sweetbread, roasted almond, pickled peppers and sage

Ägg 63 med löjrom från Mats i *

Otterbäcken 220 kr

Med smörsås, Ägg 63, nässlor, ramslök, vårlökssnö och rostad brioche

Whitefish roe, butter sauce, ramson and brioche

Japansk wagyu 245kr

Med rostad pepparmajonnäs, friterad vitlök och bakad jordärtskocka

Japanese wagyu, fried garlic and Jerusalem artichoke

VARMRÄTTER

Polsk premium ryggbiff 345 kr

Med rostade betor, spenat, friterad lök, rödvinssås, rostad vitlöksmajonnäs och krocketter smaksatta med lagrad ost och fermenterad jalapeño

Strip Steak with roasted beets, spinach and croquettes flavoured with cheese and jalapeño

Tryffelstuvad blomkål 265 kr

Med krocketter smaksatta med lagrad ost och fermenterad jalapeño, nattbakad rotselleri, friterad jordärtskocka och friterad lök

Truffle stew cauliflower with baked celeriac and Jerusalem artichokes

Bakad skreitorsk 349 kr *

Med reducerad kräftbuljong, gurka, blomkål, hyvlade rädisor, äpple, pommes pinne och brandade med tryffel

Baked cod with cucumber and cauliflower

Svensk Kalv 325 kr

Med svartvinbärsglaze, rostade hasselnötter, friterad blomkål, nattbakad rotselleri och mandelpotatisskum smaksatt med brynt smör

Veal with blackcurrant glaze, roasted hazelnuts and almond potato foam

DESSERTER

Crème brûlée 135 kr *

Med rabarber, rostad jordgubbsglass och brynt smörpulver
Crème brûlée with strawberry ice cream and rhubarb

Chokladkroket 135 kr *

Med kaffesorbet, citrussallad samt apelsin- och chokladkräm
Chocolate croquette with coffee sorbet and citrus salad

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 or sorbet, ask about our flavors

Ostar 135 kr

Brillat Savarin och Comte med Den lilla krogens marmelad
Cheeses with homemade marmelade

DEN LILLA KROGENS TRE RÄTTERS

FÖRRÄTT

Råbiff/

Ägg 63 med löjrom *

VARMRÄTT

Polsk premium ryggbiff/ *

Bakad skreitorsk

DESSERT

Crème brûlée/

Chokladkroket *

Maten 605 kr

Dryckespaket 430 kr

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

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

Allergies? - Please tell the staff

Den lilla krogen.

PÅ FAT

Qvånum Lilla krogen lager 0,4l .4,8 %.. 95 kr
Pripps Blå 0,4l5,0 %... 75 kr
oriGINal Gin&Orange 0,25l ..5,5 %... 95 kr

FLASKÖL

Arboga 0,5l.....5,3 %.. 85 kr
Carlsberg Hof 0,33l.....4,2 %.. 85 kr
Weihestephaner 0,5l5,4 %.. 89 kr
Qvånum Annicas Lätta 0,5l2,8 %.. 65 kr
Qvånum Ambassadörs Porter 0,33 7,8 % 135 kr
Brekeriet Natur Ekfatslagrad Suröl 5,6 % 99 kr

BURKÖL

Stockholm Brewing co.
Italo Pils 0,33l5,2 %.. 80 kr
West Coast IPA 0,33l 6,5 % . 109 kr
To Øl Blizzard
Winter Wheat IPA 0,44l 6,0 % . 129 kr
Gamma Ball Bearing
session IPA 0,44l 4,7 % . 109 kr
Folk and Brew Sunset sour 0,33l 3,5 %.. 79 kr

CIDER

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

ALKOHOLFRI

Bramleys Ekologiska Citronsoda 0,33l .. 45 kr
Bramleys Ekologiska Hallonsoda 0,33l .. 45 kr
Pepsi /Pepsi max 0,33l 45 kr
Äppelmust Lugnåberget 0,33l 65 kr
Carlsberg Alkoholfri 0,33l0,5 %.. 55 kr
Nils Oscar Best Ale 0,33l0,4 %.. 65 kr
Sigtuna Non APA 0,33l0,4 %.. 65 kr
Somersby Päron 0,33l0,0 %.. 65 kr

VITT

2019 Le Bois Aux Biches
Loire Frankrike.....105/450 kr
2020 FIO Wines Teppo Riesling
Mosel Tyskland.....150/650 kr
2021 Dominique Cornin
Bourgogne Blanc Frankrike.....165/710 kr
2020 Jaunegg Sauvignon Blanc
Steirerland Österrrike155/700 kr
ALKOFRI NV Torres
Natureo Muscat Spanien 75 kr
ALKOFRI MOUSSERANDE NV Richard
Juhlin Blanc de blancs 75/320 kr

RÖTT

2018 Chateau Majorel
Vin de France105/450 kr
2020 La Vedetta Barbaresco Lange Nebbiolo
Piemonte Italien 150/650kr
2020 Armand Heitz Folie Sauvagne
Bourgogne 155/650kr
2020 Domaine Anne-Sophie Dubois
Beaujolais Frankrike155/700 kr
2014 The Lost Plot Grenache
Languedoc Frankrike.....135/590 kr
ALKOFRI NV Torres Natureo
Syrah Spanien 75 kr

ORANGE/ROSÉ

2020 Treddiberri Langhe Rosato Nebbiolo
Piemonte Italien105/450 kr
2021 Mattieu Barret J'aurai Ta Peau
Roussane Cornas Frankrike..... 720 kr
2021 FIO Wines Glou Glou Pinot Blanc &
Müller-Thurgau Mosel Tyskland...140/620 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 André Jacquart Premier Cru Vertus
Experience Extra Brut160/800 kr
NV Leclerc Briant Rosé 950 kr
NV Brut Reserve..... 950 kr
2016 Vintage Brut "Millésime" 1150 kr
NV Leclerc Briant
Cuvée Divine Solera 1575 kr
2019 Francis Boulard Maily Grand Cru Brut
Nature 1000 kr
2014/2018 Moussé Fils Les Vignes de Mon
Village 1125 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

2017 MAD Tokaj Late Harvest..... 125 kr
2019 Georg Seiler Beerenauslese..... 125 kr
2020 Ximenez-Spinola 125 kr
2020 Clemens Busch
Spätlese goldkapsel 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