

Varmt välkomna till

Den lilla krogen.

COCKTAILS

En vanlig jävla GT 165 kr

Lidköpings bränneri gin, fentimans tonic, citron

Février tonique 175 kr

Mill Gin london dry, chokladlikör, vit choklad, kardemumma, körsbär, yuzu tonic

Hallon och tranbärs lemonad 165 kr

Lidköpings bränneri gin, Whitley Neill raspberry, cava, tranbär, peppar, gurka, lime

Körsbärs cosmo 165 kr

Purity Vodka 34, maraschinolikör, tranbär, lime

Amaretto sour semla 165 kr

Disaronno, likör 43, kardemumma, vanilj, tonka, mandelmjöl, citron

Vänd blad för mer dryck!

SMÅPLOCK

Lantchips 125 kr

Löjrom, syrad grädde

Nocellara oliver 65 kr

Apelsin, dragonolja

Marconamandlar 65 kr

Chark och ost 245 kr

Wontontaco 99 kr (två st)

Citronkräm, grönt äpple, forellrom, egensaltad stenbitsrom

OSTRON

Gratinerat ostron 89 kr/st

Störrom, silverlök, smörsås

Eldat ostron 65 kr/st

Pepparotsgrädde, dillolja, löjrom

Ostron 45 kr/st

Den lilla tre-rätters menyn

Förrätt

Råbiff/Löjrom

Varmrätt

Marmorerad entrecôte/Bakad gös

Dessert

Crème brûlée/Chokladkräm

Maten 650 kr

Dryckespaket 450 kr

FÖRRÄTTER

Råbiff 195/295 kr

Finhackad silverlök, friterad kapris, brynt smörskum smaksatt med dijon, krasse, pommes pinnes

Silverskin onion, deep fried capers, browned butter foam, dijon, pommes pinnes

Svampmacka 175/265 kr

Brioche, parmesan och tryffelmajonnäs, hyvlade champinjoner, blomkål med vinägerpulver, picklad lök

Mushroom toast, parmesan and truffle mayonaise, white mushroom, cauliflower

Löjrom från Mats i Otterbäcken 245/360 kr

Linguine, citronsmörsås, nattbakad rotselleri, lökolja, salladslök

White fish roe, linguine, lemon butter sauce, celeriac, onion

Hummersoppa 215/295 kr

Wontontaco, citronkräm, grönt äpple, dill, egensaltad stenbitsrom, friterad blomkål

Lobster soup, lemon crème, green apple, lumpfish roe, wontontaco

Allergi? Prata med personalen

VARMRÄTTER

Marmorerad svensk entrecôte 345 kr

Rödvinssås, smålök, örtglaze, sotad lök, broccoli, potatiskräm med dragon och vinäger "bearnaise", pommes pinnes

Rib eye, gravy, broccoli, potato cremé, pommes pinnes

Pepparstek kalvrygg från Skövde slakteri 340 kr

Karljohansvampssky, hasselnötter, nattbakad rotselleri, pumpakräm, getostkräm

Veal, gravy flavored with porcini, hazelnuts, celeriac, deep fried parsnip, pumpkin cream

Bakad gös från Mats i Otterbäcken 349 kr

Krabbsmörsås, spetskål, fänkål, gurka, potatiskrokett smaksatt med prästost och dill

Zander, crab butter sauce, cabbage, cucumber, potatoes croquette

Prästostkrokett med dill 275 kr

Broccoli, gurka, spetskål, nattbakad rotselleri, hasselnötter, dillmajonnäs

Potatoes croquette, broccoli, deep fried garlic, dill mayonaise

DESSERTER

Crème brûlée "tonkaböna" 135 kr

Hallonsorbet, brynt smörsnö, chokladcrust

Crème brûlée, raspberry sorbet, tonka bean

Chokladkräm 135 kr

Inlagda päron, päronsglass, kakaosol, violsocker

Chocolate, pear, violet

Den lilla krogens glass/sorbet 70 kr

Fråga efter kvällens smaker

A scoop of ice cream

Ostar 135 kr

Ädelost blå ko från Skärvångens, Koryfé, lilla krogens marmelad

Cheese, marmalade

Chokladtryffel 45 kr/st

Chocolate truffle

VIN

Bubbel

Champagne NV André Jacquart Premier
Cru Vertus Experience Extra Brut
195/875 kr

Cava Agarena Organic Brut
Katalonien Spanien
110/495 kr

Vitt & orange

2019 Le Bois Aux Biches Sauvignon Blanc
Loire Frankrike
105/450 kr

2018 Fio Wines Teppo Riesling
Mosel Tyskland
145/650

2021 Domaine Dupraz Le Moulin Jaquerre
Savoie Frankrike
140/630 kr

2021 Paul Chavy Bourgogne Blanc
Chardonnay Frankrike
205/900 kr

Orange 2021 Fio Wines Glou Glou Müller-
Thurgau, Weissburgunder
Mosel Tyskland
140/620 kr

Rött

2018 Chateau Majorel Vdf
105/450 kr

2022 Domaine Serol Eclat de granite
Gamay
Côte Roannaise Frankrike
155/700 kr

2017 Chateau de Merande Arbin
"Latitude N45" Mondeuse
Savoie Frankrike
165/750 kr

2015 Quinta De Lemos Pica Pica
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro
Dao Portugal
150/675 kr

2019 David Reynaud Georges Syrah
Crozes Hermitage Frankrike
165/750 kr

I vårt noggrant utvalda
vinarkiv har vi över
300 flaskor till.
Fråga personalen efter den
fullständiga vinlistan!

ÖL & CIDER

På fat

Den lilla krogen lager Qvånum
0,4l 5,1%
95 kr

Pripps Blå
0,4l 5,0%
80 kr

Poppels APA
0,4l 5,4%
95 kr

Bärs

Norra Vångas
Genuin Lager 0,5l 5,0%
90 kr

Carlsberg Hof 0,33l 4,2%
85 kr

Qvånum Annicas Lätta 0,33l 2,8%
65 kr

Weihenstephaner 0,5l 5,4%
95 kr

Qvånum
Ambassadör Porter 0,33l 7,8%

Ale

Sigtuna Hazy Daze 0,33l 6,2%
99 kr

Värmdö Bryggeri APA 0,33l 4,8%
90 kr

Norra Vångas
Genuin Ljung Ipa 0,33l 6,0%
109 kr

Poppels Session IPA 0,33l 4,2%
89 kr

Cider

Somersby Pärön 0,33l 4,5%
80 kr

Angry Orchard 0,33l 5,0%
90 kr

Kiviks Äppelcider 0,33l 4,5%
80 kr

ALKOHOLFRITT

Mocktails

Darling
85 kr
*Äpplemust, tranbär, blodapelsin,
lime, tonic*

Semla Sour
85 kr
*Mandelmjölk, ägg, vanilj, tonka,
kardemumma, citron*

Bubbel & vin

NV Richard Juhlin Blanc de
blanc
75/320 kr

NV Torres Natureo Muscat
Spanien
75 kr

NV Torres Natureo Syrah
Spanien
75 kr

Öl

Eriksberg 0,33l 0,0%
65 kr

Värmdö lager 0,33l 0,5%
65 kr

Nils Oscar Pale Ale 0,33l 0,4%
65 kr

Sigtuna Non APA 0,33l 0,5%
65 kr

Resterande

Mustly Green Apple 0,33l
75 kr

Mustly Rosé 0,33l
75 kr

Bramley Äpplemust 0,25l
60 kr

Somersby Pärön 0,33l 0,0%
65 kr

Pepsi 0,33l
45 kr

Pepsi Max 0,33l
45 kr