

Varmt välkomna till

Den lilla krogen.

COCKTAILS

En vanlig jävla GT 165 kr

Lidköpings bränneri gin, fentimans tonic, citron

GT Päron/yuzu 175 kr

Mill Gin london dry, calvados, päron, yuzu tonic

Lingon-Negroni 165 kr

Scarpa vemouth rosso, campari, gin, lingon

Päronsplitt 165 kr

Calvados, likör 43, yoghurtskum, honung, lime, päron-sockerlag

Aperol Margarita sour 165 kr

Tequila, aperol, yoghurtskum, honung, lime, salt

Lingon & Fläder 165 kr

Ljus rom, st-germain, yoghurtskum, honung, citron, lingon

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, krabba, egensaltad stenbitsrom

OSTRON

Gratinerat ostron 75 kr/st

Löjrom, silverlök, smörsås

Eldat ostron 65 kr/st

Kronärtskocka, dillolja, citron

Ostron 45 kr/st

Den lilla tre-rätters menyn

Förrätt

Råbiff/Musselsoppa

Varmrätt

Kalventrecôte/Skreitorsk

Dessert

Crème brûlée/Chokladkräm

Maten 650 kr

Dryckespaket 445 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 mayonnaise, 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

Musselsoppa 215/295 kr

Smörelad pilgrimsmussla, inkokt kronärtskocka, äpple, jordärtskocka, rökt majonnäs

Mussel soup, scallops, green apple, artichoke, smoked mayonnaise

Allergi? Prata med personalen

VARMRÄTTER

Svensk kalventrecôte 345 kr

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

Veal rib eye, red wine sauce, broccoli, potato cream, pommes pinnes

Svensk lammstek 340 kr

Grön sparris, vårlök, rödvinssky med rostad paprika och kronärtskocka, getost, friterad potatis och lökmajonnäs

Silverside (Lamb), green asparagus, red wine sauce flavored with bell pepper and artichoke, goat cheese, deep fried potato and onion cream

Skreitorsk 349 kr

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

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

Grevéostkrokett med dill 275 kr

Broccoli, gurka, spetskål, nattbakad rotselleri, grön sparris, hasselnötter, getost, lökmajonnäs

Potatoes croquette, broccoli, celeriac, green asparagus hazelnut, goat cheese, onion mayonnaise

DESSERTER

Crème brûlée "grönt te" 135 kr

Rostad jordgubbsglass, brynt smörsnö, saltrostade mandlar, sockrade rabarber

Crème brûlée, green tea, strawberry sorbet, salt roasted almonds, rhubarb

Chokladkräm 135 kr

Inlagda päron, päronglass, mandelsoil, violsocker

Chocolate, pear, almond, violet

Den lilla krogens glass/sorbet 70 kr

Fråga efter kvällens smaker

A scoop of ice cream

Ostar 135 kr

Ädelost blå ko från Hillsands, Thise, 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

2019 Le Bois Aux Biches
Sauvignon Blanc
Loire Frankrike
110/495 kr

2018 Fio Wines Teppo
Riesling
Mosel Tyskland
145/650

2021 Domaine Rabiega Ergo Bibamus
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier
Provence Frankrike
150/680 kr

2021 Paul Chavy Bourgogne Blanc
Chardonnay Frankrike
205/900 kr

2021 Bk Wines Carte Blanch
Chardonnay, Savagin, Pinot Gris
Adelaide Hills Australien
165/760 kr

Rött

2016 Finca San Blas Lomalta
Bobal, Merlot, Tempranillo
Utiel-Requena Valencia
110/495 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

2021 David Duband Le Rouge
Pinot Noir
Bourgogne Frankrike
210/945 kr

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

ÖL & CIDER

På fat

Qvånum Q-lager
0,4l 5,1%
95 kr

Pripps Blå
0,4l 5,0%
80 kr

Mikkeller Sideyes Pale Ale
0,4l 4,6%
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%
135 kr

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

Cider

Somersby Päron 0,33l 4,5%
80 kr

Somersby Secco 0,33l 4,5%
80 kr

ALKOHOLFRITT

Mocktails

Darling
85 kr
Äpplemust, tranbär, lingon, lime,
ginger beer

Päron Sour
85 kr
Yoghurtskum, vanilj, päron, lime,
alkoholfritt bubbel

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 Päron 0,33l 0,0%
65 kr

Pepsi 0,33l
45 kr

Pepsi Max 0,33l
45 kr