

Varmt välkomna till

# Den lilla krogen.

## COCKTAILS

**En vanlig jävla GT 165 kr**

Lidköpings bränneri gin, fentimans tonic, citron

**GT Gurka/chili 175 kr**

Lydén Navy Gin, citron, royal bliss tonic berry jasmine

**Hugo Spritz 165 kr**

St-Germain, cava, soda, mynta, lime

**Spicy Margarita, on the rocks 165 kr**

Tequila, Grand Marnier, socker, lime, chili

**Sangria Karaff (lagom för 2) 245 kr**

Sans sparkling rosévin, vattenmelon

*Vänd blad för mer dryck!*

## SMÅPLOCK

**Lantchips 125 kr**

Löjrom, syrad grädde

**Nocellara oliver 65 kr**

Apelsin, dragonolja

**Saltrostade mandlar 65 kr**

**Chark och ost 245 kr**

## OSTRON

**Ostron 45 kr/st**

Vinägrett

**Gratinerat ostron 75 kr/st**

Löjrom, smörsås

**Eldat ostron 65 kr/st**

Brynt smör, pepparrot

## Den lilla tre-rätters menyn

### Förrätt

Råbiff/Kantarellmacka

### Varmrätt

Entrecôte/Gös

### Dessert

Crème brûlée/Chokladterrin

**Maten 650 kr**

**Dryckespaket 455 kr**

## FÖRRÄTTER

**Råbiff på kalv 195/295 kr**

Majonnäs smaksatt med lagrad herrgårdsost, fänkål,  
hyvlad västeråsgrurka

*Veal-tartare served with mayonnaise flavoured with Swedish cheese, cucumber, fenell*

**Gratinerad kantarellmacka 185/275 kr**

Brioche, kantarell, champinjoner, spenat, parmesan,  
rostade hasselnötter

*Brioche, chantarell, spinach, parmesan, hazelnuts*

**Löjrom från Mats i Otterbäcken 245/360 kr**

Potatis och krondillkräm, brynt smör, dill, rädisor, grönt  
äpple, friterad lök

*White fish roe, potato and dill creme, browned butter dill, green apple*

**Gratinerad skaldjursmacka 245/365 kr**

Brioche, hummer, snökrabba, handskalade räkor, vitlöks-  
smör, saffransaioli samt tomat och zucchinisallad

*Brioche, lobster, snowcrab, schrimp, garlic butter, saffron aioli, tomato and zucchini salad*

*Allergi? Prata med personalen*

## VARMRÄTTER

**Entrecôte från Skövde slakteri 345 kr**

Rödvinssås med lardo, eldad griskind, sotade vårprimörer,  
potatiskräm smaksatt med peppar och vinäger,  
pommes pinnes

*Entrecôte, red wine sauce with lardo, fresh vegetables, potato cremé, pommes pinnes*

**Svensk lammstek 340 kr**

Ljummen sallad på lokalt odlade grönsaker, parmesan-  
majonnäs, krokett med fermenterad chili och parmesan,  
rödvinssås med färsk vitlök, lagrad ost

*Silverside (Lamb), fresh vegetables, croquette with fermented chili and parmesan cheese, red wine sauce flavoured with fresh garlic, aged cheese*

**Gös från Mats i Otterbäcken 349 kr**

Kantareller, smörsås, vårlök, spenat, svensk färskpotatis,  
fänkål, briochekrutonger

*Zander, chanterelle, butter sauce, new potato, fenell, brioche croutons*

**Parmesankrokett med fermenterad chili 275 kr**

Ljummen sallad på lokalt odlade grönsaker, knippemorot  
parmesanmajonnäs, lagrad ost

*fresh vegetables, croquette with fermented chili and parmesan cheese, aged cheese*

## DESSERTER

**Crème brûlée 135 kr**

Smaksatt med tonkaböna, rabarber och yoghurt sorbet,  
inkokta rabarber och saltrostade mandlar

*Crème brûlée, tonka bean, rhubarb and yoghurt sorbet, salt roasted almonds*

**Chokladterrin 135 kr**

Färska hallon, syrad grädde, maräng och vaniljglass  
smaksatt med mörk rom

*Raspberry, creme fraiche, merengue, vanilla ice cream flavoured with dark rum*

**Den lilla krogens glass/sorbet 70 kr**

Fråga efter kvällens smaker

*A scoop of ice cream*

**Ostar 135 kr**

Ädelost blå ko från Hillsands, Rød Løber från Arla Unika,  
lilla krogens marmelad

*Cheese, marmalade*

**Chokladryffel 45 kr/st**

*Chocolate truffle*

# VIN

## Bubbel

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

Cava Agarena Organic Brut Macabeo Chardonnay Katalonien Spanien 110/495 kr

## Rosé

Rosé 2021 Stolpman Vineyards Love you bunches Grenache Mourvèdre Kalifornien USA 145/650 kr

Rosé 2020 Cellier des Dauphins Grenache, Syrah Cotes-du-Rhone Frankrike 110/495 kr

## Vitt

2021 Cuveé Les Deux Terroirs Sauvignon Blanc Loire Frankrike 110/495 kr

2022 Zehn Morgen Rosenheck Riesling Kabinett Nahe Tyskland 165/770

2020 Urban Stagård Grüner Veltliner Niederösterreich Österrike 145/650

2021 Paul Chavy Á Pulingy-Montrachet, Côte D'Or Bourgogne Chardonnay Frankrike 185/850 kr

2021 Domaine Dupraz Jacquère Savoie Frankrike 140/630 kr

## Rött

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

2021 Ca 'Di Mat Valautín Garnacha Madrid Spanien 145/650 kr

2020 Marco Tinessa Sopale Merlot Kampanien Italien 175/795 kr

2018 Les Clos Perdus Mire La Mer Mourvèdre, Carignan, Grenache 175/795 kr

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

# ÖL & CIDER

## På fat

Qvånum Lilla Krogen Lager 0,4l 5,1% 95 kr

Bryggmästarens Bästa Pilsner 0,4l 5,0% 80 kr

Eriksberg Karaktär 0,4l 5,4% 90 kr

## Bärs

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

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

Weihenstephaner 0,5l 5,4% 95 kr

Bustad Comopils Lager 0,33l 2,8% 65 kr

Qvånum Annicas Lätta 0,33l 2,8% 70 kr

## Ale

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

Värmdö Bryggeri APA 0,33l 4,8% 90 kr

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

Qvånum Ambassadör Porter 0,33l 7,8% 135 kr

Jämtlands Dubbel IPA 0,33l 8,0% 109 kr

## Cider/Suröl

Somersby Päron 0,33l 4,5% 80 kr

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

S:t Eriks Rabarbersur 0,33l 4,7% 109 kr

# ALKOHOLFRITT

## Mocktails

Bubblig Sangria 85 kr  
*Vattenmelon, apelsin, citron, socker, alkoholfritt bubbel*

Gt - utan gin tack! 85 kr  
*Enbär, chili, gurka, royal bliss berry, jasmine*

## Bubbel & vin

NV Nozeco Fine Sparkling Wine Frankrike 95/430 kr

NV Torres Natureo Muscat Spanien 75 kr

NV Torres Natureo Syrah Spanien 75 kr

## Öl

Värmdö lager 0,33l 0,0% 65 kr

Carlsberg hoppy lager 0,33l 0,0% 65 kr

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

## Resterande

Bustad Apelsin & Rabarber 0,33l 50 kr

Bustad Citron & Grapfr. 0,33l 50 kr

Bustad Ginger Ale. 0,33l 50 kr

Somersby Päron 0,33l 0,0% 65 kr

Pepsi/Pepsi max 0,33l 45 kr