

Varmt välkomna till

Den lilla krogen.

COCKTAILS

En vanlig jävla GT 165 kr

Lidköpings bränneri gin, fentimans tonic, citron

GT gurka å peppar 175 kr

Hendricks Gin, gurka, peppar, fentimans tonic

Hugo spritz 165 kr

St-Germain, cava, soda, 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

Marconamandlar 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/Kantarellsoppa

Varmrätt

Ryggbiff/Gös

Dessert

Crème brûlée/Chokladterriner

Maten 650 kr

Dryckespaket 455 kr

FÖRRÄTTER

Råbiff "Caprese" 195/295 kr

Picklad grön tomat, basilikamajonnäs, mozzarella, krutonger

Tartar, pickled tomato, basil mayonnaise, mozzarella, croutons

Löjrom från Mats i Otterbäcken 245/360 kr

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

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

Kantarellsoppa 185/275 kr

Kålrabbi, stekta kantareller, persiljeolja, samt friterade surdeg med örter

Chanterelle soup, kohlrabi, deep fried sourdough with parsley

Hälleflundra carpaccio 245/365 kr

Hummermajonnäs, hyvlad gurka, sotad rättika, hummer och krodillsvinägrett, grön ärtkräm

Carpaccio on zander, lobster mayonnaise, cucumber, black radish

VARMRÄTTER

Ryggbiff från Dalsjöfors 345 kr

Rödvinssås med lardo, eldad griskind, sotade vårprimörer, potatiskräm smaksatt med dragon, pommes pinnes

Sirloin steak, red wine sauce with lardo, fresh vegetables, potato cream, pommes pinnes

Gös från Mats i Otterbäcken 349 kr

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

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

Allergi? Prata med personalen

Svensk lammstek 340 kr

Ljummen sallad på lokalt odlade grönsaker, parmesanmajonnäs, 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 flavored with fresh garlic, aged cheese

Parmesankrokett med fermenterad chili 275 kr

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

Fresh local vegetables, croquette with fermented chili and parmesan cheese, aged cheese

DESSERTER

Crème brûlée 135 kr

Smaksatt med tonkaböna, bärglass, inlagd persika smaksatt med rosmarin

Crème brûlée, tonka bean, berry ice cream, peach, rosemary

Chokladterriner 135 kr

Syrad grädde, maräng, vaniljglass smaksatt med mörk rom

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

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 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

2023 Le Bois Aux Biches Sauvignon Blanc Loire Frankrike 110/495 kr

2022 Zehn Morgen Rosenheck Riesling Kabinett Nahe Tyskland 165/770

2022 Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger Grüner Veltliner Niederösterreich Österrike 165/750

2021 Domaine Dupraz Jacquère Savoie Frankrike 140/630 kr

2021 Paul Chavy Chardonnay Pulingy-Montrachet Bourgogne Frankrike 185/850 kr

Rött

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

2020 Phillipe Viet Regnie Beajolais Gamay Haut-Ronzie Frankrike 145/650 kr

2021 Ca 'Di Mat Valautín Garnacha Madrid Spanien 150/700 kr

2018 Les Clos Perdus Mire La Mer Mourvèdre, Carignan, Grenache Languedoc-Roussillon Frankrike 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 Ofiltrerad 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

Kronenbourg 1664 Blanc 0,33l 5,0% 85 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

Novotny 85 kr
Vanilj, lime, royal bliss tonic berry jasmint

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

Sigtuna Napa 0,33l 0,5% 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

Somersby Secco 0,33l 0,0% 65 kr

Pepsi/Pepsi max 0,33l 45 kr