

Varmt välkomna till

Den lilla krogen.

COCKTAILS

En vanlig jävla GT 175 kr

Lidköpings bränneri gin, fentimans tonic, citron

GT gurka å peppar 185 kr

Hendricks gin, fentimans tonic, gurka, peppar

Negroni 175 kr

Lidköpings bränneri, campari, röd vermouth, apelsin

Dreamy Paloma 175 kr

Tequila, chilisockerlag, lime, grapefruktskum, salt

Fläder Daquiri 175 kr

Spritverket ljus rom, St-Germain, myntasockerlag, citron

Vänd blad för mer dryck!

SMÅPLOCK

Lantchips 165 kr

Löjrom, syrad grädde

Chips med dipp 65 kr

Mandlar 65 kr

Oliver 65 kr

Chark och ost 245 kr

OSTRON

Ostron 45 kr/st

Vinägrett

Ostron "bloody mary" 75 kr/st

Tomat, selleri, worcestershiresås, vodka

Eldat ostron 65 kr/st

Sojatapioka, gurka, brynt smör

Den lilla tre-rätters menyn

Förrätt

Råbiff/Hummersoppa

Varmrätt

Ryggbiff/Röding

Dessert

Créma Catalana/Chokladfondant

Maten 665 kr

Dryckespaket 450 kr

FÖRRÄTTER

Råbiff 195/295 kr

Brioche, dragonmajonnäs, picklad tomat, mandelpotatiships, Arlas unika efterglöd

Steak tartare, brioche, estragon mayonnaise, pickled tomato, crisp on almond potato, cheese,

Bakat ägg från Moster Susanne 195 kr

Löjrom från Mats i Otterbäcken, briochekrutonger, sandefjordsås, friterad spenat, riven pepparot

Baked egg, whitefish roe, brioche, butter sauce, fried spinach, horseradish

Hummersoppa 215/335 kr

Majrova, fänkål, handskalade räkor, dillmajonnäs, ostkrokett, hummersnö

Lober soup, white turnip, shrimp, dill mayonnaise, croquett

Friterad Pilgrimsmussla 215/355 kr

Mango, majrova, smörsås med citrongräs, picklad lök, dillsnö

Scallop, mango, white turnip, butter sauce with lemongrass, onion

VARMRÄTTER

Svensk premium Ryggbiff 365 kr

Friterade vitlökskroetter, kronärtskocka med dragon, timjanmajonnäs, rödvinsås med örtglaze samt grönkål

Sirloin steak, potato croquettes flavored with garlic, artichoke, thyme mayonnaise, red wine sauce

Bakad röding 365 kr

Brynt sojasmör, gurka, vichyssoise smaksatt med purjolök, bakad purjolök, pommes pinnes

Char, browned soy butter, cucumber, vichyssoise, leek

Svensk Kalv 365 kr

Rödvinsky med rökt smör, brysselkål, picklad steklök, krossad friterad mandelpotatis, potatiskrä

smaksatt med lardo

Veal, red wine sauce with smoked butter, brussel sprouts, fried potatoes, potato cream flavored with lardo

Friterade vitlökskroetter 295 kr

Kronärtskocka, variation på kål, Jamaican jerk, picklad lök, hasselnötter, ost

Potato croquettes flavored with garlic, cabbage, Jamaican jerk, onion, hazelnut,

DESSERTER

Créma Catalana 135 kr

Smaksatt med apelsin och kanel, apelsinsorbet, citroncurd

Orange sorbet, cinnamon, lemon curd

Bakad chokladfondant 135 kr

Salt kolasås, vaniljglass, körsbär i rom, vispad romgrädde

Chocolate fondant, salted caramel, vanilla ice cream, cherry, rum cream

Den lilla krogens glass/sorbet 70 kr

Fråga efter kvällens smaker

A scoop of ice cream

Ost med honung från Per i Böja 135 kr

Cambozola, hyvlad valnöt, päronsorbet

Cambozola, honey, walnut, pear sorbet

Chokladtryffel 45 kr/st

Chocolate truffle

VIN

Bubbel

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

Cava Agarena Organic Brut
Macabeo, Chardonnay
Katalonien Spanien
115/520 kr

Rosé

Rosé 2020 Kühling-Gillot
Pinot Noir, Merlot, Cabernet S.
Rheinessen Tyskland
115/520 kr

Vitt

2023 Le Bois Aux Biches
Sauvignon Blanc
Loiredalen Frankrike
115/520 kr

2019 Chiussuma Pajarin
Erbaluce
Carema Piemonte Italien
165/750

2021 Le Chais Du Port De La Lune
Souffle
Chardonnay, Colombard
Bordeaux Frankrike
150/680 kr

2022 David Duband
Les Terres de Phileandre
Aligoté
Bourgogne Frankrike
185/850 kr

Rött

2017 Arganza Flavium Premium
Mencia
Bierzo Castilla y León Spanien
115/520 kr

2021 Domaine Ogereau
Cabernet Franc, Gamay, Grolleau
Loire Frankrike
150/680 kr

2015 Quinta de Lemos Pica Pica
Touriga Nacional, Tinta-Roriz, Alfrochiero
Dao Portugal
165/750 kr

2021 Castello Romitorio
Syrah, Petit Verdot
Montalcino Toscana Italien
175/795 kr

2017 Cascina Rosalba
Barbaresco
Piemonte Italien
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

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

Brooklyn Lager
0,4l 5,2%
90 kr

Bärs

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

Nils Oscar God Lager 0,5l 5,3%
90 kr

Husaren Lager 0,33l 5,5%
89 kr

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

Weihenstephaner 0,5l 5,4%
99 kr

Qvånum Annicas Lätta 0,33l 2,8%
70 kr

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

Ale

Brewdog Punk Ipa 0,33l 5,4%
99 kr

Värmdö Bryggeri APA 0,33l 4,8%
99 kr

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

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

Cider/Suröl

Somersby Pärön 0,33l 4,5%
80 kr

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

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

Brekeriet Pinkish 0,33l 3,6%
75 kr

ALKOHOLFRITT

Mocktails

Grapefrukt tonic!
85 kr
Grapefruktjuice, *enbär, tonkaböna, muskot, citrus, svart te, socker, fentimans tonic*
Spicy Apple!
85 kr
Kvittensorbet, lime, chili, socker, alkoholfritt bubbel

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

Norra Vånga lager 0,33l 0,5%
65 kr
Värmdö lager 0,33l 0,5%
65 kr
Nils Oscar Pale Ale 0,33l 0,4%
75 kr
Sigtuna Napa 0,33l 0,5%
75 kr

Resterande

Äppelmust Bramleys 0,3l
45 kr
Pepsi/Pepsi max 0,33l
45 kr
Bustad Citron & Grapefr. 0,33l
55 kr
Somersby Pärön 0,33l 0,0%
65 kr
Fentimans ginger beer 0,2l 0,0%
55 kr