



## LILLA ÖREBRO

### Vår hyllning av säsongens smaker, på vårt sätt

Personalen består av ett ungt och passionerat team av kockar, servitörer, servitriser, bartenders och matälskare med stöttning av familj & vänner.

Det "Lilla" i Lilla Örebro består av ca 80kvm matsal och bar samt ca 14kvm kök. Vi tycker ändå att vi utnyttjar ytan ganska bra och vi hoppas genuint att du som gäst tycker detsamma.

Alla i personalen delar samma driv och älskar att vara en del av staden och dess utveckling.

## SNACKS

### ROSTADE MANDLAR 39KR kr

### NOCELLARA OLIVER 49KR kr

### VITLÖKSBRÖD 69KR kr

Gratinerade vitlöksbröd med västerbottenostsmör serveras med ramslöksmajonnäs.

### POMMES FRITES 69KR kr

Serveras med hackad salladslök, parmesan & chilimajonnäs.

## MINDRE RÄTTER

### CEVICHE 125KR kr

Hällefundra toppas med en syrlig umami vinägrett på miso och ponzu, äpple & gurka.

### GNOCCHI 119KR kr

Slungad i rödbetskräm som toppas med svampbuljong, brynt smör, chiliolja & västerbottenost.

### RÅBIFF 139KR kr

Finhackad svensk ryggbiff, picklad rödlök, lingonmajonnäs, kålrabbi, toppas med riven ört äggula & friterad jordärtskocka. 1/1 serveras med pommes frites och ramslöksmajonnäs.

### MOULES MARINIÉRES 149KR kr

Gräddkokta blåmusslor toppas med parmesan. Serveras med ett smörstekt surdegsbröd.

### LILLA'S DELI-BRICKA 165KR kr

Kökets val av två sorters ost, tre sorters chark och surdegsknäcke serveras med kökets val av marmelad.



## KÖKETS LANGOS

### **RÄKOR 159KR kr**

Serveras med smetana, rostad vitlöksolja, västerbottenost, räkor, rödlök & Kalix löjrom.

### **PROSCIUTTO 149KR kr**

Serveras med smetana, parmesan, rostad vitlöksolja prosciutto & en het tomatsalsa.

### **KANTARELL 149KR kr**

Serveras med kantarellstuvning, rostad vitlöksolja, picklad rödlök & västerbottenost.

## VARMRÄTT

### **HALSTRAD TORSK 299KR kr**

Serveras med potatispuré, säsongens kål, kålrabbi. Toppas med brynt citronsmör, friterad jordärtskocka.

### **RYGGBIFF 299KR kr**

Svensk ryggbiff serveras med potatisgratäng, savoykål, rättika & rödvinssås.

### **SKALDJURSPASTA 189KR kr**

Linguini serveras med en gräddig vitvinssås, musslor, chili- & vitlöksmarinerad scampi, citron & toppas med parmesan.

### **OXFILÉPASTA 189KR kr**

Linguini serveras med en krämig tryffelsås toppas med krispig ostronskiuling & parmesan.

### **KYCKLINGRISOTTO 169KR kr**

Serveras med knaperstek kycklingbröst, höstens svamp, smörstekta kantareller. Toppas med fattigmansparmesan.

### **SVAMPRISOTTO 159KR kr**

Serveras med höstens svamp, smörstekta kantareller. Toppas med fattigmansparmesan.

### **LILLA ÖREBRO´S KÖTTBULLAR 159KR kr**

Kökets egna köttbullar med rårörda lingon, pressgurka, gräddsås & krämig potatispuré.

### **SMASHBURGER 169KR kr**

2x100g svensk högrev, briochebröd med chipotle färskost, cheddarost, sallad, tomat, picklad rödlök, toppas med het rostad lök. Serveras med pommes, vitlök-och chilimajonnäs.

## DESSERT

### **BLÅBÄRSBAVAROISE 99KR kr**

Toppas med hallon- & citron gel, hallon crumble & en varm hallonkompott.

### **CRÈME BRÛLÉE 99KR kr**

En klassiker toppas med säsongens bär.

## TRERÄTTERS



## **SERVERAS TILL ALLA I SÄLLSKAPET**

### **MENY 1 499KR kr**

#### **GNOCCHI**

*Slungad i rödbetskräm som toppas med svampbuljong, brynt smör, chiliolja & västerbottenost*

#### **RYGGBIFF**

*Svensk ryggbiff serveras med potatisgratäng, savoykål, rättika & rödvinssås.*

#### **CRÈME BRÛLÉE**

*En klassiker toppas med säsongens bär.*

### **MENY 2 499KR kr**

#### **CEVICHE**

*Hällefundra toppas med en syrlig umami vinäggrett på miso och ponzu, äpple & gurka.*

#### **HALSTRAD TORSK**

*Serveras med potatispuré, säsongens kål, kålrabbi.*

*Toppas med brynt citronsmör, friterad jordärtskocka.*

#### **BLÅBÄRSBAVAROISE**

*Toppas med hallon- & citron gel,*

*hallon crumble & en varm hallonkompott.*

### **MENY 3 359KR kr**

#### **GNOCCHI**

*Slungad i rödbetskräm som toppas med svampbuljong, brynt smör, chiliolja & västerbottenost*

#### **SVAMPRISOTTO**

*Serveras med höstens svamp, smörstekta kantareller.*

*Toppas med fattigmansparmesan.*

#### **CRÈME BRÛLÉE**

*En klassiker toppas med säsongens bär.*

### **VINPAKET 299KR kr**

*Ett glas vin till varje rätt.*

*Avslutas med bubbel alternativt dessertvin till efterätten.*