



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

SVAMPPRISOTTO

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.