

# BAGERIET

## MAT & BAR

Lunchmeny 11:30–15:00

Jordärtskockssoppa  
serveras med bröd och färskost  
90 :-

Bageriets Báhn Mi  
srirachamajonäs, picklade grönsaker.  
Välj mellan kött och vegetarisk  
95 :-

Kantarelltoast  
västerbottenstuvade och picklade  
kantareller på vårt eget bröd  
180 :-

Pannbiff  
Karl-Johansvampsås, potatispuré,  
rårörda lingon  
135 :-

Gotländsk flundra  
brynt smör, pepparrot,  
dillslungad potatis  
120 :-

Grillad butternutpumpa  
sojamajonäs, sauterad kål,  
picklade pumpa  
110 :-

Dagens pasta  
fråga personalen  
155 :-

Crème brûlée  
bärkompott  
95 :-

Brownie  
grädde, bärcoulis  
80 :-

Chokladtryffel  
35:-

# BAGERIET

## MAT & BAR

Kvällsmeny 17:00–22:00

### Förrätter

Friterad ostronskivling  
soyadressing, koriander, chili  
65 :-

Hummerkroketter  
fänkål, dillmajonäs  
120 :-

Kantarelltoast  
västerbottenstuvade och picklade  
kantareller på vårt eget bröd  
halv 125 :- hel 180 :-

Tartar på svenskt  
oxinnanlår  
dijonnaise, kapris,  
schalottenlök  
125 :-

### Varmrätter

Svampravioli  
svampbuljong, bakad morot,  
hasselnötter, salvia  
195 :-

Kummel  
fänkålsvelouté, saffran, bräserad fänkål,  
picklad pepparrot  
225 :-

Fläksida  
bakad rotselleri, äppelcidarsås,  
persilja, friterad potatis  
255 :-

Kött i rött  
champinjoner, bacon, picklad lök  
potatispuré  
225 :-

Kvällens risotto  
fråga personalen  
155 :-

### Efterrätter

Päron  
varmt päron, päronglass,  
ingefära, crunch  
105 :-

Varm & kall  
äppelpaj, vaniljsås  
75:-

Brownie  
grädde, bärcoulis  
70 :-

Crème brûlée  
bärkompott  
95 :-

Chokladtryffel  
35:-

En bit ost  
marmelad och knäcke  
60 :-

# BAGERIET

## MAT & BAR

### Rött vin

El Conejo Bravo (Tempranillo, Bobal)	93:-/372:-
Artesis Côtes du Rhône (Grenache, Syrah, Mourvèdre)	118:-/472:-
Les Calcaires (Pinot Noir)	118:-/472:-

### Vitt vin

El Conejo Bravo (Macabeo, Sauvignon Blanc)	93:-/372:-
Riesling Quarzit (Riesling)	125:-/500:-
Pinot Gris Mosaik EKO (Pinot Gris)	120:-/480:-

### Rosévin

Cantina Zaccagnini dal Tralcetto Rosé (Montepulciano)	98:-/392:-
--	------------

### Mousserande vin och champagne

Bach Brut, Cava (Macabeo, Xarel-lo, Parellada)	85:-/465:-
Philipponnat Royale Réserve Brut (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	530:-

### Naturvin

#### Röda

Demoiselles (Merlot, Cabernet Sauvignon)	142:-/568:-
Montesecondo (Sangiovese)	140:-/560:-
Domaine de Majas, Cortado (Grenache Noir, Grenache Gris, Grenache Blanc)	115:-/490:-

#### Vita

Touraine Sauvignon (Sauvignon blanc)	125:-/500:-
La Croix Moriceau (Muscadet)	130:-/520:-
Petit Chablis (Chardonnay)	130:-/520:-

#### Orange

Silvio Messana Bianco (Trebiano)	130:-/520:-
-------------------------------------	-------------

### Dessertvin

Banyuls Rimage Les Clos de Paulilles (Grenache Noir)	95:-/580:-
Rivesaltes Ambré EKO (Grenache Blanc)	125:-/585:-
Kerner Sweet (naturvin) (Kerner)	80:-

### Övrigt

Läsk/Loka	32:-
Äppelmust	42:-/168:-

### Fatöl

Grängesberg 40cl 5,0%	62:-
EKO Bulldog, 5,0%	78:-
Wisby Lager 40cl 4,7%	82:-
Wisby Honungsöl 40cl 6,0%	85:-
Gästkran 40cl	82:-

### Flasköl

Wisby Pils 33cl 5,0%	64:-
Wisby Klosteröl 33cl 5,0%	64:-
Wisby Stout 33cl 5,0%	66:-
Wisby Weisse 50cl 5,2%	88:-
Mariestads 50cl 5,3%	72:-
Daura (Glutenfri) 33cl 5,4%	64:-
Heineken 33cl 5,0%	62:-
Sol 33cl 4,5%	62:-
Carlsberg Hof 33cl 4,2%	54:-
Easy Rider 33cl 0,4%	48:-

### Cider

Ginger Beer 33cl 4,5%	62:-
Strongbow 33cl 5,0%	65:-
Briska 33cl 4,5%	65:-
Christian Drouin Cidre	
Bouché Brut de Normandie	75:-/330:-