

BAGERIET

MAT & BAR

Lunchmeny 11:30–16:00

Helstekt fläskkarré
med örtsmör,
rödvinssås, friterad potatis
150:-

Gotländsk flundra
med brynt smör,
färsipotatis, pepparrot
145:-

Falafel
tomatsallad, myntayoghurt,
bulgur
125:-

Färskpasta
från Pastamakarna på Fårö,
tomat, persilja, citron,
grädde, vitlök, burratina
155:-

Glasnudelsallad
pak choi, sesamdressing,
friterad tofu (vegansk)
eller räkor
vegansk: 120:- räkor: 140:-

Betsallad
gotlandslinser,
pepparrotsdressing,
betor, rökt lammstek
135:-

Egg Royal
kallrökt lax, ägg 63° ,
hollandaise på hembakat bröd
135:-

BAGERIET

MAT & BAR

Kvällsmeny 17-22

Förrätter

Sommarsallad med rökt makrill

makrill från Sysne, pepparrotts-
dressing, krutonger

135 :-

Oxtartar på
svenskt oxinnanlår
lökmajonäs, pommes allumette,
ö-chips

135 :-

Wontontaco

bräserat fläsklägg, kimchi,
limemajonäs, koriander
går även att få vegetarisk

40 :-/styck

Ravioli

fyllt med pecorino.
brynt smör, krispig bovete,
picklade gröna jordgubbar

130 :-

Kammussla

rostad blomkålscreme,
skaldjursbuljong
smaksatt med soja,
friterad vitlök

145 :-

Varmrätter

Gnocchi

sommarprimörer, smörad
grönsaksbuljong, rökt tomat

195 :-

Kycklingbröst

kroket på kycklinglår och potatis,
smaksatt med västerbottenost,
kycklingvelouté, betor

225 :-

Gotländsk lammfog

gulbetskräm, lammsky,
pommes Anna, primörer

245 :-

Röding

färskpotatis-stomp,
rökt smörsås, räkor, dill

240 :-

Flankstek

rödvinssås, friterad potatis,
ceasarsallad, dragonsmör

255 :-

Efterrätter

Varm sockerkaka

jordgubbsglass smaksatt med
brynt smör, hasselnötter

125 :-

Chokladterriner

vit chokladglass,
karamelliserad choklad,
maräng, fläder

115 :-

Crème brûlée

bärkompott

95 :-

Chokladtryffel

35:-

Flädersorbet i cava

115 :-



BAGERIET

MAT & BAR

Rött vin

El Conejo Bravo (Tempranillo, Bobal)	93:-/372:-
Notre Dame Côtes du Rhône (Carignan, Grenache, Syrah)	118:-/472:-
Secret de Lunès (Pinot Noir)	125:-/500:-

Vitt vin

El Conejo Bravo (Macabeo, Sauvignon Blanc)	93:-/372:-
Riesling Quarzit (Riesling)	125:-/500:-
Groiss (Grüner Veltliner)	120:-/480:-
Clos de Nouys Vouvray Sec (Chenin Blanc)	130:-/520:-

Rosévin

Miradou (Caladoc, Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah)	98:-/392:-
--	------------

Mousserande vin och champagne

Bach Brut, Cava (Macabeo, Xarel-lo, Parellada)	85:-/465:-
Vin de Soda (Mousserande Riesling)	130:-/520:-
Champagne de Saint-Marceaux Brut	780:-

Naturvin

Röda

Cafone (Montepulciano)	145:-/580:-
Aenne (Sangiovese)	125:-/500:-
Domaine de Majas, Rouge (Grenache Noir, Grenache Gris, Grenache Blanc)	115:-/490:-
Vin Rouge (Gamay)	130:-/520:-
Viña Ilusión (Tempranillo, Garnacha, Graciano)	110:-/440:-
Vino Rosso (Barbera, Dolcetto, Merlot, Syrah)	130:-/520:-

Vita

Touraine Sauvignon (Sauvignon blanc)	125:-/500:-
La Croix Moriceau (Muscadet)	130:-/520:-
Petit Chablis (Chardonnay)	140:-/560:-

Orange pétillant-naturel

No Virus On The Dance Floor (Negramaro, Aglianico, Trebbiano)	Burk 25 cl 120:-
--	---------------------

Dessertvin

Kerner Sweet (naturvin) (Kerner)	80:-
-------------------------------------	------

Övrigt

Läsk/Loka	32:-
Kullamust	32:-

Fatöl

Grängesberg 40cl 5,0%	64:-
Summer Bulldog Pale Ale, 5,0%	82:-
Wisby Lager 40cl 4,7%	82:-
Southern Bulldog IPA 40cl 6,7%	86:-
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:-
Ship full of IPA 33cl 5,8%	64:-
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:-
Wisby lager 33cl 0,4%	48:-
Brutal Brewing Mad Canary 3,5	45:-

Cider

Strongbow 33cl 5,0%	67:-
The Sour Project ECO 33cl 4,5%	67:-
Christian Drouin Cidre	75:-/330:-
Bouché Brut de Normandie	