

# BAGERIET

## MAT & BAR

Kvällsmeny 17-22

### Förrätter

#### Kantarelltoast

västerbottenstuvad kantareller,  
syrlig lök på vårt  
Bageriet-bakade bröd

135 :-

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

135 :-

#### Wontontaco

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

40 :-/styck

#### Rökt makrill från Sysne

på Bageriet-bakad kavring,  
potatis, hängd gräddfil,  
citron och fänkål

130 :-

#### Kammussla

blomkålscreme,  
hasselnötter, sjökorall, smör

145 :-

### Varmrätter

#### Stekt Polenta

stekt svamp, grönkål,  
och majs med smörad svampbuljong  
salviamajonäs och parmesan

går även att få vegansk

195 :-

#### Ankbröst

potatispuré, stekt svamp, friterad  
svartkål, rödvinssås smaksatt med  
svarta vinbär

245 :-

#### Gotländsk lammfog

konfiterad pumpa, svampkroket,  
lammsky, rökt majonäs, höstgrönt

245 :-

#### Torskrygg

havskräftssås, krondillsinkokta  
morötter, krispigt torskskinn,  
kokt potatis, dill

255 :-

#### Ryggbiff

rödvinssås, friterad potatis,  
ceasarsallad, dragonsmör

255 :-

### Efterrätter

#### Varm sockerkaka

varma salmbär, brynt smör,  
honungsrostad bovete, vaniljglass

125 :-

#### Chokladterrine ”snickers”

jordnötsglass, dulce de leche,  
jordnötscrunch

115 :-

#### Crème brûlée

bärkompott

95 :-

#### Chokladtryffel

35 :-

#### Sorbet

fråga om kvällens sorbet,  
serveras med bär och hasselnötter

45 :-

Fråga personalen vid allergi



bagerietvisby.se



Bagerietvisby



Bageriet Mat & Bar

# 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)	90:-/500:-
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%	64:-
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	