

LUNCHMENY 11:30-16:00

GOTLÄNDSKT HÖGREV 165:-

Bakat högrev,
dragonmajonäs, rödvinssås
och friterad potatis

BAKAD TORSK 160:-

Brynt smör, pepparrot,
citron och kokt potatis

FÄRSKPASTA 155:-

Från Pastamakarna på Fårö
med vitlök, grädde,
parmesan, tomat och ruccola

BANH MI 160:-

På hembakat bröd med
fläksida eller
halloumi, picklade
grönsaker,
srirachamajonäs,
koriander och chili

FALAFEL 155:-

Gjord på gråärt från När
med bulgursallad och het
tomatsås
(vegansk)

SKALDJURSSALLAD 175:-

Med handskalade räkor,
kräftstjärtar, rödlök,
sockerärter, rädisor,
nobisdressing

FLÄSKKORV FRÅN ROMA 160:-

Smaksatt med salvia och
citron, tunnbröd, syrad
kål, senapsmajonäs, rödlök
och rostad lök

BAGERIET
MAT & BAR

INNAN MATEN

HEMBAKAT BRÖD

PÅ GOTLÄNDSKT MJÖL MED HEMKÄRNAT SMÖR

20 KR / PERSON

FÖRRÄTTER

FRITERAD SKARPSILL FRÅN SYSNE 80:-

råmslöksmajonnäs, citron

KAMMUSSLA 145:-

rimmad kammussla, gotländska cocktailtomater, slite deli-gurka, jalapenomajonnäs, rostade bröd

OXTARTAR 155:-

svart vitlöksmajonnäs, jordärtskockschips, picklade lök

WONTONTACO 45:- / STYCK

bräserat fläsklägg, kimchi, limemajonnäs och koriander (går även att få vegetarisk)

LÖJROM / TÅNGKAVIAR 175:- / 150:-

västerbottenravioli, brynt smör, rostade bovete, rödlök, dill

KVÄLLSMENY 17:00-22:00

VARMRÄTTER

GNOCCHI 215:-

smörad rotselleribuljong, knippplök, sommarkål, parmesan, krasse

GOTLÄNDSK PORCHETTA 255:-

persiljerotspurée, vreta gulärt, sommarkål, haricots verts, parmesan, rödvinssås, picklad steklök

RÖDING 265:-

sandefjordsås, forellrom, stomp på färskpotatis, fänkålscrudité

GOTLÄNDSK LAMMBOG 265:-

potatispurée, knippmoiot, palsternacka, rödvinssås, fermenterad vitlök

RYGGBIFF 285:-

schalottenlök, gotländska cocktailtomater, friterad färskpotatis, rödvinssås, café de Bageriet-smör

EFTERRÄTTER

VARM SOCKERKAKA 135:-

brynt smörglass, marinerade sommarbär

PANNKAKSTÅRTA 145:-

vit chokladmousse, jordgubbskräm, färska jordgubbar

PRIMADONNA 55:-

holländsk pastöriserad hårdost, lagrad i 12 månader, äppelchutney och knäcke

CRÈME BRÛLÉE 105:-

bärkompott

KVÄLLENS SORBET 35:-

KVÄLLENS CHOKLADTRYFFEL 45:-

RÖDA VINER

EL CONEJO BRAVO, SPA. (TEMPRANILLO, BOBAL)	98:-/392:-
LIRAR CÔTES DU RHÔNE, FRA. (GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, CINSAULT)	125:-/500:-
PINOT NOIR L'ÉTINCELLE, FRA. (PINOT NOIR)	140:-/560:-
TELQUEL, FRA. (GAMAY, CABERNET FRANC)	135:-/540:-
OD VINO ROSSO, ITA. (BARBERA, DOLCETTO, MERLOT, SYRAH)	140:-/560:-
XINOMAVRO, GRE. (XINOMAVRO)	155:-/620:-
ARBOIS ROUGE TRADITION, FRA. (POULSARD, TROUSSEAU, PINOT NOIR)	660:-
LOUIS M MARTINI NAPA VALLEY, USA, (CABERNET SAUVIGNON)	850:-
DOLCETTO D'ALBA DOC EKO, ITA. (DOLCETTO)	650:-
CASA E. DI MIRAFIORE BAROLO, ITA. DOCG CLASSICO (NEBBIOLO)	970:-

BUBBEL & CHAMPAGNE

BACH BRUT CAVA, SPA. (MACABEO, XAREL-LO, PARELLADA)	95:-/500:-
VIN DE SODA, TYS. (RISELING)	135:-/540:-
NO VIRUS ON THE DANCE FLOOR, ITA (NEGRAMARO, AGLIANICO, TREBBIANO)	120:-/BURK

VITA VINER

EL CONEJO BRAVO, SPA. (MACABEO, SAUVIGNON BLANC)	98:-/392:-
RIESLING QUARZIT, TYS. (RIESLING)	135:-/540:-
WEISSBURGUNDER TROCKEN, TYS. (PINOT BLANC)	135:-/540:-
TOURAIN SAUVIGNON, FRA (SAUVIGNON BLANC)	130:-/520:-
BODEGAS ZARATE, SPA (ALBARINO)	150:-/600:-
PETIT CHABLIS, FRA. (CHARDONNAY)	150:-/600:-
CLOS DE NOUYS VOUVRAY SEC, FRA. (CHENIN BLANC)	520:-
ARBOIS SAVAGNIN OUILLE, FRA. (SAVAGNIN)	650:-
CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC, FRA. (GRENACHE, CLAIRETTE, ROUSSANNE, BOURBOULENC)	790:-
SGARZELLA FRIZZANTE, ITA. (PASSERINA)	600:-
ACT ROSÉ PETNAT, FRA. (CINCAULT)	560:-
CHAMPAGNE DE SAINT-MARCEAUX BRUT, FRA. (PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY)	780:-

ROSÉVIN

MIRADOU, FRA. (CALADOC, CARIGNAN, GINSAULT, GRANACHE, SYRAH)	98:-/392:-
LA CATTIVA VINO ROSATO, ITA. (MONTEPULCIANO, PRIMITIVO)	130:-/520:-

DESSERTVIN

MAL ANDERS, TYS. (RIESLING)	80:-/GLAS
--------------------------------	-----------

ÖL & SVALKANDE

FATÖL	
GRÄNGESBERG 40 CL, 5,0%	68:-
WISBY LAGER 40 CL, 4,7%	86:-
SOUTHERN BULLDOG IPA 40 CL, 6,7%	90:-
SUMMER BULLDOG PALE ALE 40 CL, 5,0%	86:-
WISBY WEISSE 50 CL, 5,2%	94:-

FLASKÖL	
WISBY PILS 33CL, 5,0%	66:-
WISBY KLOSTERÖL 33CL, 5,0%	66:-
WISBY STOUT 33 CL, 5,0%	66:-
SHIP FULL OF IPA 33 CL, 5,8	65:-
MARIESTADS 50 CL, 5,3%	78:-
DAURA (GLUTENFRI) 33 CL, 5,4%	62:-
SOL 33 CL, 4,5%	62:-
CARLSBERG HOF 33 CL, 4,2%	64:-
DAMM LEMON 33 CL, 3,2%	49:-
BRUTAL BREWING MAD CANARY 33CL, 3,5%	49:-
EASY RIDER 33 CL, 0,4%	48:-
WISBY LAGER 33 CL, 0,4%	48:-

CIDER	
STRONGBOW 33 CL, 5,0%	68:-
THE SOUR PROJECT EKO 33 CL, 4,5%	68:-
BRISKA FLÅDER 33 CL, 4,5%	68:-
BRISKA ALKOHOLFRI 33 CL, 0,5%	48:-

ÖVRIGT	
LÅSK/LOKA 33 CL,	32:-
KULLAMUST 25 CL,	42:-