

BAGERIET

MAT & BAR

snacks

Brödservering på kavring

vispat brynt smör

55:-

(Grängesberg)

Wontontaco

tonfisktartar, sesamdressing, grön chili, friterad kataifi

1 st 45:- 3 st / 115:-

(2019, Bird in Hand sparkling Pinot Noir)

Struva

hängd smetana, citruskräm, picklad schalottenlök, regnbågsrom, dill

125:- tångkaviar 115:-

(NV Guy Charbaut, en halv flaska champagne)

Korv med bröd

lammkorv från Petter i Roma,

gurkrelish, brioche-korvbröd

majonnäs och friterad schalottenlök

90:-

(Wisby Lager)

Friterad kronärtskocka

jalapeño- och citruskräm, riven parmesan

105:-

(2015, Niersteiner Riesling Spätlese)

förrätter

Oxtartar

hackat nötinnanlår med löjrom, smetana, krispig kavring, syrad lök och rädisa

halv 195:- stor med pommes 325:-

(NV Guy Charbaut, en halv flaska champagne)

Tempurafriterad zucchiniblomma

Kräm på gotländsk gråärt från När och tahini, vinäggrett med sultanrussin,

marconamandlar och sumak (vegansk)

170:-

(2022, Aizpura Txakoli)

Crudo på citrongravad torsk

Gurka- och citronvinäggrett,

kålrabbibloomor fyllda med färskost och

jalapeño, tomatsalsa, brödkrust

175:-

(2019, La 4ème Tour Pinot Gris EKO)

varmrätter

Entrecôte

rödvinssås, bearnaisesås,

trädgårdstomater, pommes frites

375:-

(2011, MIM del Celler de L'era)

Smörbakad röding

citrusvelouté, cruditésallad

på rädisor, zucchini och örter,

regnbågsrom, kokt färsipotatis

325:-

(2013, Spioenkop Chenin Blanc)

Hjärtmusslor

kokta i smörad kycklingbuljong,

potatis, aioli

235:-

(2015, Chéreau Carré Muscadet)

Lammlägg

tomatiserad linsragu

med fetast och rödvinssås

295:-

(2018, Musso Langhe Nebbiolo)

Frasig potatis

friterad potatiskaka med sauterad purjolök,

örtig sandefjordsås,

syrad lök och pommes pinnes

225:-

(2020,

Talbott Kali Hart Chardonnay)

www bagerietvisby.se
ig bagerietvisby
fb bageriet mat & bar

Vid allergi fråga personalen

desserter

Crème Brûlée

105:-

(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

Pannkakstårta

Pannkaka, vit chokladkräm,
jordgubbskräm och jordgubbar

120:-

(2020, Muscat de Rivesaltes EKO)

Chokladkräm

Med yoghurt-sorbet, rårörda blåbär
och karamelliserade popcorn

110:-

(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

En bit hårdost

med kvällens marmelad
och knäckebröd

95:-

(2018, Landauer Eiswein)

Chokladboll (pärlsocker!) med rom

40:-

(SPILL kaffelikör)

Kvällens sorbet från Gotlato

40:-

(4 cl vodka)

dessertvin

2020, Muscat de Rivesaltes EKO, 8cl 80:-
(Muscat d'Alexandrie, Muscat à Petits Grains) Frankrike, Languedoc-Rousillon

2013, Rivesaltes Ambré EKO, 8cl 90:-
(Grenache Blanc) Frankrike, Languedoc-Rousillon

2018, Landauer Eiswein, 8cl 145:-
(Furmint, Pinot Blanc) Österrike, Burgenland

kaffedrinkar

Irish Coffee 155:-
Irländsk whiskey, farinsocker, kaffe, grädde

Kaffe Karlsson 155:-
Dry Curaçao, Bailey's, kaffe, grädde

Galliano-kaffe 155:-
Galliano, kaffe, grädde

fatöl

Grängesberg 40 cl 74:-
Wisby Lager 40 cl 89:-
Southern Bulldog IPA 40 cl 92:-
Summer Bulldog Pale Ale 40 cl 89:-
Gästkran 40 cl 89:-

flasköl

Wisby Kloster, 33 cl 64:-
Wisby Pils, 33cl 64:-
Wisby Weisse 50 cl 92:-
Wisby Stout, 33cl 66:-
Mariestads, 50cl 78:-
Estrella Daura, 33cl (Glutenfri) 64:-
Sol, 33cl 62:-
Carlsberg Hof, 33cl 64:-

cider

Strongbow, 33cl 67:-
The Sour Project EKO, 33cl 67:-
Briska fläder, 33cl 67:-

alkoholfritt

Halfvede Gyllen, 27cl 48:-
Läsk / Loka, 33cl 32:-
Easy Rider, 33cl 48:-
Wisby Lager, 33cl 48:-
Briska Jordgubb & Rabarber 33cl 48:-
Richard Juhlin Blanc de Blancs, 20cl 90:-

folköl

Sir Taste a Lot, 33cl (3,5) 49:-

bubbel

Kika även på vår vintavla med
viner på tillfälligt besök!

AUSTRALIEN

Adelaide 2019, Bird in Hand Sparkling Pinot Noir (Pinot Noir) 150:-/750:-

ENGLAND

Gusbourne 2018, Gusbourne Brut Reserve (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) 990:-

FRANKRIKE

Bourgogne NV, Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut (Chardonnay) 135:- / 675:-

Champagne NV, Champagne de Saint-Marceaux Brut (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) 850:-

NV, Guy Charbaut Champagne Brut Classic (Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir) 150:- / 450:-
(375 ml, perfekt att dela på två!)

SPANIEN

DO Cava. NV, Bach Brut (Macabeo, Xarel-Lo, Parellada) 105:- / 525:-

TYSKLAND

Pfaltz NV, Vin de Soda EKO(Müller-Thurgau) 140:- / 560:-

vitt

FRANKRIKE

Alsace 2019, La 4ème Tour Pinot Gris EKO (Pinot Gris) 155:-/620:-

Jura NV, Côtes du Jura Blanc "Tradition" (Chardonnay, Savagnin) 175:- / 700:-

Loire 2015, Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie (Muscadet) 165:-/660:-

Rhône 2018, Clos de L'Oratoire des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc (Grenache, Clairette, Roussanne) 780:-

Portugal

Douro 2022, Douro Branco "Xisto Ilimitado" (Rabigato) 165:-/660:-

Vinho verde 2022, Vinho Verde (Alvarinho) 120:-/480:-

SPANIEN

Baskien 2022, Aizpura Txakoli (Hondarrabi zuri) 130:-/520:-

Valencia 2021, El Conejo Bravo Blanco EKO (Sauvignon Blanc, Macabeo) 105:- / 420:-

SYDAFRIKA

Spioenkop 2013, Spioenkop (Chenin Blanc) 155:-/620:-

TYSKLAND

Rheinhessen 2011, Leonhard Riesling Spätlese Trocken (Riesling) 155:-/620:-

Rheingau 2021, Riesling Quarzit (Riesling) 140:- / 560:-

USA

Central Coast 2020, Talbott Kali Hart Chardonnay (Chardonnay) 165:- / 660:-

rosé

AUSTRALIEN

Adelaide	2019, Bird in Hand Sparkling Pinot Noir (Pinot Noir)	150:-/750:-
----------	--	-------------

FRANKRIKE

Provence	2020, Miradou Rosé (Carignan, Grenache, Syrah)	125:- / 500:-
----------	--	---------------

ÖSTERRIKE

Burgenland	2021, DOPE (Biodynamisk) (Blaufränkisch)	900:-
------------	--	-------

rött

FRANKRIKE

Loire	2022, Les Calcaires Pinot Noir (Pinot Noir)	145:- / 580:-
-------	---	---------------

Rhône	2021, Gavroche Rouge EKO (Grenache, Syrah)	140:-/560:-
-------	--	-------------

GREKLAND

Naoussa	2017, Xinomavro EKO (Xinomavro)	155:- / 620:-
---------	---------------------------------	---------------

ITALIEN

Piemonte	2020, Casa E. Di Mirafiore Dolcetto D'Alba DOC EKO (Dolcetto)	175:-/700:-
----------	---	-------------

	2018, Musso Nebbiolo (Nebbiolo)	165:-/660:-
--	---------------------------------	-------------

Sicilien	2020, Luna Gaia Chiaramontesi Nero d'Avola EKO (Nero d'Avola)	135:-/540:-
----------	---	-------------

Verona	2017, Rubicondo Rosso Verona (Corvina, Rondinella, Merlot)	640:-
--------	--	-------

SPANIEN

Prorat	2011, MIM Celler del Era Montsant (Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon)	180:-/720:-
--------	--	-------------

Valencia	2021, El Conejo Bravo Tinto EKO (Tempranillo, Bobal)	105:- / 420:-
----------	--	---------------

USA

Kalifornien	2019, Edna Valley Pinot Noir (Pinot Noir)	160:-/640:-
-------------	---	-------------

	2017, Louis M. Martini Napa Valley Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon)	1100:-
--	--	--------

	2017, Orin Swift Papillon (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot Malbec, Merlot)	2200:-
--	---	--------