

SNACKS

Brödservering på kavring

Vispat brynt smör
35:-
(Grängesberg)

Wontontaco

Rödbrässerat fläsk med jalapeño, syrad vattenmelonrättika, vårlök
1 st 45:- 3 st / 115:-
(2021, Sauvignon Blanc)

FÖRRÄTTER

Ångat bröd

Stekt rödräka, chiliolja, vinäger, kummin, koriander
(går att få vegansk)
145:-
(2020, Blanc de Mer)

Struva

Löjrom från Bottenviken med smetana, rödlök, citron
215:-
(2018, Rovellats Cava Imperial Reserva Brut)

Oxtartar

Rökt majonnäs, friterad schalottenlök, svartvinbärskokt pärlök, vaktelägg
Halv: 155:- Hel med pommes frites: 275:-
(2022, Musso Barbera d'Alba)

VARMRÄTTER

Fiskqueneller på torsk och pilgrimsmussla

Pressad potatis, champagnesås, smörslungad morot och gurka
315:-
(2015, Spioenkop Chenin Blanc)

Osso buco (brässerat kalvlägg)

Potatispuré smaksatt med rostad vitlök och gremolata
305:-
(2018, Musso Langhe Nebbiolo)

Smörstekt kycklingbröst

Stekt rotselleri, trattkantareller och schalottenlök, kantarellsmör, smörad madeirasky
255:-
(2019, Edna Valley Pinot Noir)

Purjolökmosaik

Purjolök rullad i noriblad, friterat ägg, citrontapioka, prästostchips, sandefjordsås
245:-
(2015, Clos Martina)

Vid allergi fråga personalen

desserter

Crème Brûlée

105:-

(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

Knäckig saffranspannkaka

salmbär marinerade i Gotlandsgin,
grädde

125:-

(2018, Landauer Eiswein)

Flytande äppelkaka

Liqor 43, Apple Sourz, grädde, kanel

145:-

En bit hårdost

med kvällens marmelad
och knäckebröd

95:-

(2018, Landauer Eiswein)

Chokladboll (pärlsocker!) med rom

40:-

(SPILL kaffelikör)

En kula glass eller sorbet

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:-

Peachy Bulldog Pale Ale 40 cl 89:-

Gästkran 40 cl 92:-

flasköl

Wisby Kloster, 33 cl 64:-

Wisby Pils, 33cl 64:-

Wisby Weisse 50 cl 110:-

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 cider, 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)	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) (375 ml, perfekt att dela på två!)	150:- / 450:-
--	--	---------------

SPANIEN

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

Penedès	018, Rovellats Cava Imperial Reserva Brut (Macabeo, Xarel-lo, Parellada)	135:-/675:-
---------	---	-------------

TYSKLAND

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

vitt

FRANKRIKE

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

	2021, Sauvignon Blanc (Sauvignon Blanc)	115:-/460:-
--	---	-------------

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

PORTUGAL

Douro	2023, Xisto Ilimitado (Rabigato, Siria, Gouveio, Viosinho)	170:-/680:-
-------	---	-------------

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

	2023, Marcio Lopez Pequenas Rebentos Nat Cool (Loureiro)	780:-
--	---	-------

SPANIEN

Baskien	2015, Clos Martina (Grenache Blanc, Pedro Ximenez, Pansal)	170:-/680:-
---------	---	-------------

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

SYDAFRIKA

Cape South Coast	2020, Blanc de Mer (Chardonnay, Riesling, Viognier)	125:-/500:-
------------------	---	-------------

Spioenkop	2015, Spioenkop (Chenin Blanc)	155:-/620:-
-----------	-----------------------------------	-------------

TYSKLAND

Rheinhessen	2015, 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:-
PORTUGAL		
Vinho verde	2023, Tubarão Pet Nat (Lourtido, Vinhão)	780:-
ÖSTERRIKE		
Burgenland	2021, DOPE (Biodynamisk) (Blaufränkisch)	900:-

orange

PORTUGAL		
Dão	2022, Rufia Orange (Siria, Encruzado, Bical)	640:-

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)	620:-
ITALIEN		
Piemonte	2020, Casa E. Di Mirafiore Dolcetto D'Alba DOC EKO (Dolcetto)	700:-
	2018, Musso Nebbiolo (Nebbiolo)	165:-/660:-
	2022, Musso Barbera d'Alba (Barbera)	155:-/620:-
Sicilien	2020, Luna Gaia Chiaramontesi Nero d'Avola EKO (Nero d'Avola)	135:-/540:-
Verona	2017, Rubicondo Rosso Verona (Corvina, Rondinella, Merlot)	640:-
SPANIEN		
Priorat	2011, MIM Celler del Era Montsant (Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon)	180:-/720:-
Rioja	2018, Martinez Lacuesta Rioja Crianza (Tempranillo)	160:-/640:-
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,	2200:-