

SNACKS

Taco 1 st 55:- 3 st 150:-

Fläksida, sichuanpicklad kålrabbi, vårlök, stjärnanisglaze, koriander och jalapeño
(2021, Riesling Quarzit)

Struva 125:-

Smetana, citruskräm och forellrom
(2018, Rovellats Cava Imperial Reserva Brut)

Osttallrik 185:- / Charktallrik 175:-

Fråga om kvällens tre ostar med marmelad och knäckebröd /
Fråga om kvällens tre charkuterier med cornichons

FÖRRÄTTER

Jordärtskockssoppa 155:-

Torkad ostronskivling och shiitakesvamp, pocherat ägg och krasse
(NV, Crémant de Bourgogne)

Råbiff

Svenskt nötinnanlår, potatis- och tryffelskum, pommes pinnes,
hasselnötter och picklad schalottenlök

Halv: 175:- Hel med pommes frites: 315:-
(2021, Hahn Pinot Noir)

Ravioli 175:-

Ravioli fylld med parmesan och gruyère, beurre blanc med tryffel och riven tryffel
(2023, Talbott Kali Hart Chardonnay)

VARMRÄTTER

Smörstekt torsk 355:-

Potatispuré, rökt sidfläsk och rödvinsås
(2024, Sans Chichi EKO)

Hjortrostbiff 365:-

Hasselbackspotatis, svartvinbärsgelé, pepparsås, svartrot
(2023, Terre More Maremma DOC)

Entrecôte 345:-

Märgbenssmör, haricots verts, rödvinsås, pommes frites
(2020, La Dame de L'Hospital)

Pumparisotto 255:-

Stekt pumpa, picklad pumpa, riven parmesan, Marconamandlar
(2024, Macabeo Vin Orange EKO)

Vid allergi fråga personalen

desserter

Crème Brûlée

105:-

(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

Konjaksflamberade fikon

Vaniljglass, kanderade pekannötter

120:-

(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

Glass eller sorbet

Fråga om kvällens sorter

40:-

Nougattryffel

Marconamandlar, flingsalt

40:-

(SPILL kaffelikör)

Osttallrik

Fråga om kvällens tre ostar,
serveras med marmelad och knäcke

185:-

(2018, Eiswein)

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 (Pinot Blanc, Furmint) Österrike, Burgenland

145:-

kaffedrinkar

Espresso Martini

155:-

Vodka, Kahlua, Espresso

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

Wisby Lager 40 cl

Southern Bulldog IPA 40 cl

Peachy Bulldog Pale Ale 40 cl

Krušovice 40 cl

flasköl

Wisby Kloster, 33 cl

Wisby Pils, 33cl

Wisby Weisse 50 cl

Wisby Stout, 33cl

Mariestads, 50cl

Estrella Daura, 33cl (Glutenfri)

Sol, 33cl

Carlsberg Hof, 33cl

cider

74:-

Strongbow, 33cl

72:-

89:-

The Sour Project EKO, 33cl

72:-

92:-

Briska fläder, 33cl

72:-

89:-

89:-

alkoholfritt

Halfvede Gyllen, 25cl

48:-

Läsk / Loka, 33cl

32:-

Easy Rider, 33cl

52:-

Wisby Lager, 33cl

52:-

Briska cider, 33cl

52:-

Richard Juhlin Blanc de Blancs, 20cl

90:-

Chemistry Drinks Rhubarb Soda, 25 cl

48:-

72:-

72:-

72:-

folköl

Sir Taste a Lot, 33cl (3,5)

55:-

bubbel

Kika även på vår vintavla med
viner på tillfälligt besök!

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	2018, Rovellats Cava Imperial Reserva Brut (Macabeo, Xarel-lo, Parellada)	135:-/675:-
TYSKLAND		
Pfaltz	NV, Vin de Soda EKO(Müller-Thurgau)	140:-/560:-

vitt

FRANKRIKE		
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	2023, Marcio Lopez Pequenas Rebentos Nat Cool (Loureido)	780:-
SPANIEN --		
Galicien	Rias Baixas Zarate (Albariño)	175:-/700:-
Valencia	2021, El Conejo Bravo Blanco EKO (Sauvignon Blanc, Macabeo)	110:-/ 460:-
SYDAFRIKA		
Spioenkop	2015, Spioenkop (Chenin Blanc)	155:-/620:-
TYSKLAND		
Pfaltz	2023, Weissburgunder & Chardonnay (Pinot Blanc & Chardonnay)	150:-/600:-
Rheingau	2021, Riesling Quarzit (Riesling)	150:- / 600:-
USA		
Central Coast	2020, Talbott Kali Hart Chardonnay (Chardonnay)	165:-/ 660:-

rosé

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

ÖSTERRIKE Burgenland	2021, DOPE (Biodynamisk) (Blaufränkish)	900:-
--------------------------------	---	-------

orange

FRANKRIKE Languedoc-Rousillon	2024, Macabeo Vin Orange EKO (Macabeo)	130:-/520:-
---	---	-------------

rött

FRANKRIKE Bordeaux	2020, La Dame de L’Hospital (Merlot, Cabernet Sauvignon)	170:-/680:-
------------------------------	---	-------------

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

ITALIEN Piemonte	2020, Casa E. Di Mirafiore Dolcetto D’Alba DOC EKO (Dolcetto)	700:-
----------------------------	--	-------

	2022, Musso Barbera (Barbera)	165:-/660:-
--	-------------------------------	-------------

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

Umbrien	Cantina Fongoli (Sangiovese, Montepulciano)	160:-/640:-
---------	--	-------------

SPANIEN Rioja	2018, Martinez Lacuesta Rioja Crianza (Tempranillo)	160:-/640:-
-------------------------	--	-------------

Valencia	2021, El Conejo Bravo Tinto EKO (Tempranillo, Bobal)	110:-/ 460:-
----------	---	--------------

USA Kalifornien	2022, Arnot-Roberts (Syrah)	850:-
---------------------------	-----------------------------	-------

	2021, Hahn Pinot Noir (Pinot Noir)	150:-/600:-
--	------------------------------------	-------------

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

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