

SNACKS

Taco 1 st 55:- 3 st 150:-

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

Struva 95:-

Kycklinglevermousse, riven fetaost, päronmarmelad, hasselnötter och picklad schalottenlök
(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

Skaldjurssoppa 175:-

Stekt kammussla, räkor, fänkål
(2024, Muscadet Sèvre & Maine)

Råbiff

Wrångebäckstost, friterad ostronskivling, syrad pärlök, svamppulver
Halv: 165:- Hel med pommes frites: 315:-
(2021, Hahn Pinot Noir)

Hemgjord pasta

Fråga om kvällens pasta och pris

Svartrot 145:-

Inkokt svartrot, shiitakesvamp, brynt smörvinägg, jalapeño, picklad gurka, marconamandlar
(2019, Watson Family Chardonnay)

VARMRÄTTER

Stekt röding 335:-

Blåmusselvelouté, blåmusslor, kokt potatis
(2023, Riesling Trocken)

Stekt ankbröst 325:-

Morotspuré, citron- och vitlöksfräst kål, smörad madeirasky
(2023, Musso Barbera)

Entrecôte 355:-

Broccolini, grillat smör, rödvinssås och pommes frites
(2020, La Dame de L'Hospital)

Svampkrokett 265:-

Grillad spetskål, blomkålspuré, smörad svampbuljong, picklad steklök
(2023, Musso Barbera)

desserter

Crème Brûlée

105:-

(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

Mmm-mintchoklad

Mintchokladmousse, kolasås,
chokladsås, kalaspuffar,
yoghurtsorbet

120:-

(Bumbu rom)

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

Gästkran 40 cl

Peachy Bulldog Pale Ale 40 cl

Krušovice 40 cl

74:-

89:-

89:-

89:-

89:-

flasköl

Wisby Kloster, 33 cl

72:-

Wisby Pils, 33cl

72:-

Wisby Weisse 50 cl

110:-

Wisby Stout, 33cl

72:-

Mariestads, 50cl

86:-

Estrella Daura, 33cl (Glutenfri)

72:-

Sol, 33cl

72:-

Grängesberg 4,0%, 33cl

64:-

cider

Strongbow, 33cl

72:-

The Sour Project EKO, 33cl

72:-

Briska fläder, 33cl

72:-

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:-

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:-
--------	-------------------------------------	-------------

rosé

FRANKRIKE

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

ÖSTERRIKE

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

orange

FRANKRIKE

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

AUSTRALIEN

Margaret River 2019, Watson Family Wines 145:-/580:-
(Chardonnay)

FRANKRIKE

Loire 2024, Muscadet Sèvre-et-Maine (Muscadet) 135:-/540:-

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

PORTUGAL

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

Vinho verde 2023, Marcio Lopez Pequenas Rebentos Nat Cool 780:-
(Loureido)

SPANIEN

Valencia 2021, El Conejo Bravo Blanco EKO 110:-/ 460:-
(Sauvignon Blanc, Macabeo)

TYSKLAND

Pfaltz 2023, Weissburgunder & Chardonnay 150:-/600:-
(Pinot Blanc & Chardonnay)

Rheingau 2021, Riesling Quarzit (Riesling) 150:- / 600:-

Rheingau 2023, Riesling Trocken (Riesling) 140:- / 560:-

USA

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

FRANKRIKE

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

Languedoc-Rousillon 2024, Sans Chichi EKO (Syrah, Carignan) 120:-/480:-

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

ITALIEN

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

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

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

Toscana 2023, Terre More Maremma DOC 140:-/560:-
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah)

Umbrien 2023, Cantina Fongoli 160:-/640:-
(Sangiovese, Montepulciano)

SPANIEN

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

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

USA

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

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

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

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