

## Snacks

### **Taco 1 st / 55:- 3 st / 150:-**

Friterad gyoza, kimchi,  
sesammajonnäs, friterad fläksida  
*Fried gyoza, kimchi, sesame mayonnaise,  
fried pork belly*  
(2021, Riesling Quarzit)

### **Arancini 3 st / 95:-**

Smaksatt med rökt paprika,  
ramslöksmajonnäs  
*Flavored with smoked paprika, wild garlic  
mayonnaise*  
(Wisby Lager)

### **Ostar**

Taleggio 50 g: 65:-  
Delice de Bourgogne 50 g: 65:-  
Primadonna 50 g: 65:-  
Serveras med marmelad  
och knäckebröd  
Blandning av alla tre 185:-

### **Chark**

Ventricina 50 g: 60:-  
Serranoskinka 50 g: 60:-  
Fänkålssalami 50 g: 60:-  
Serveras med cornichonger  
Blandning av alla tre 175:-



## Förrätter

### **Gotländsk grön sparris 185:-**

Kräm på Wrångebäckstost,  
ramslök och pancetta  
*Gotlandic asparagus with Wrångebäck  
cheese cream, wild garlic, pancetta*  
(2023, Weissburgunder & Chardonnay)

### **Råbiff**

Fermenterad chilisås, silverlök, sesamfrön,  
friterad kataifi, koriander  
Halv: 165:- Hel med pommes frites: 315:-  
*Steak Tartare with fermented chili sauce,  
silver onion, sesame seeds, fried kataifi, coriander*  
(2021, Hahn Pinot Noir / Grängesberg)

### **Toast Pelle Janzon 255:-**

Bankad oxfilé, rödlök, gräslök, äggula,  
löjrom och smörstekt bröd  
*Toast Pelle Janzon: Pounded beef tenderloin,  
red onion, chives, egg yolk, vendace roe,  
butter-fried bread*  
(Krušovice och en OP)

### **Crudo 185:-**

Crudo på torsk med löjrom,  
ramslöks-beurre blanc, Slite-gurka  
*Cod crudo with vendace roe,  
wild garlic beurre blanc, Slite cucumber*  
(2023, Thomas Foubert "Relais" BIO)

### **Fläsk- och ankleverterriner 165:-**

Smörstekt levainbröd, fikon, portvinsglaze  
*Pork & Duck Liver Terrine, butter-fried  
levain bread, fig, port wine glaze*  
(2023, Domaine Rolet Arbois Savagnin Ouillé)

## Varmrätter

### **Ibericokotlett 285:-**

Borlottibönor, smörad kycklingbuljong  
och ramslökschimichurri  
*Iberico Pork Chop with Borlotti beans, buttered chicken  
broth, wild garlic chimichurri*  
(2023, Vin de France "Imbroglia")

### **Slaktarbiff 315:-**

Pommes Anna, BBQ-betor, citronsmör  
*Hanger Steak: Pommes Anna, BBQ beets, lemon butter*  
(2021, Gaia Cabernet Franc Organic)

### **Entrecôte 355:-**

Haricots verts och vaxbönor, rödvinssås,  
pommes frites och bearnaisesås  
*Entrecôte with haricots verts and wax beans, red wine  
sauce, French fries, béarnaise sauce*  
(2020, La Dame de L'Hospital)

### **Gösfilé 355:-**

Rödbetspuré, grillad vitvinssås,  
dillpulver och potatischips  
*Pike-Perch Fillet with beetroot purée, grilled white wine  
sauce, dill powder, potato chips*  
(2023, Vin de France "Imbroglia")

### **Gnocchi 285:-**

Lökpuré, rostade knippmorötter,  
beurre blanc, pangrattato, örtolja  
*Onion purée, roasted bunch carrots, beurre blanc,  
pangrattato, herb oil*  
(2020, Talbott Kali Hart Chardonnay)

Vid allergi fråga personalen

## Desserter

**Crème Brûlée 105:-**  
(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

**Rabarbertartelett 105:-**  
inkokt rabarber,  
rabarberskum, vit choklad  
(2020, Muscat de Rivesaltes EKO)

**Glass eller sorbet 40:-**  
Från Gotlato!  
Fråga om kvällens sorter

**Nougattryffel 40:-**  
Marconamandlar, flingsalt  
(SPILL kaffelikör)

**Osttallrik 185:-**  
Fråga om kvällens tre ostar,  
serveras med marmelad  
och knäcke

## Dessertvin

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

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

## Kaffedrinkar 155:-

Espresso Martini  
Vodka, Kahlua, Espresso

Irish Coffee  
Irländsk whiskey, farinsocker, kaffe, grädde

Kaffe Karlsson  
Dry Curaçao, Baileys, kaffe, grädde

Galliano-kaffe  
Galliano, kaffe, grädde

## Fatöl

Grängesberg 40 cl 74:-  
Wisby Lager 40 cl 89:-  
Southern Bulldog IPA, 40 cl 96:-  
Summer Bulldog Pale Ale 40 cl 89:-  
Krušovice 40 cl 96:-

## Flaskor

Wisby Kloster, 33 cl 76:-  
Wisby Pils, 33 cl 76:-  
Wisby Weisse 50 cl 115:-  
Wisby Stout, 33cl 76:-  
Mariestads, 50cl 92:-  
Estrella Daura, 33cl (Glutenfri)  
Sol, 33cl 76:-  
72:-  
Grängesberg 4,0%, 33cl 72:-

## Folköl

Sir Taste a Lot, 33cl (3,5) 55:-

## Cider

Strongbow, 33cl 72:-  
The Sour Project EKO, 33cl 72:-  
Briska fläder, 33cl 72:-

## Alkoholfritt

Halfvede Gyllen, 25cl 48:-  
Läsk / Loka, 33cl 36:-  
Easy Rider, 33cl 65:-  
Wisby Lager, 33cl 65:-  
Briska cider, 33cl 65:-  
Galipette cider, 33 cl 65:-  
Chemistry Drinks  
Rhubarb Soda, 25 cl 48:-

## Alkoholfritt vin

Richard Juhlin  
Blanc de Blancs, 20cl 90:-  
Leitz Eins Zwei Zero Riesling 95:-/380:-

## Bubbel

### ENGLAND

#### Gusbourne

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

### FRANKRIKE

#### Bourgogne

NV, Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut 150:-/750:-  
(Chardonnay)

#### Champagne

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

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

### SPANIEN

#### DO Cava.

NV, Bach Brut 110:-  
/550:-  
(Macabeo, Xarel-Lo, Parellada)

### TYSKLAND

#### Pfaltz

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

## Rosé

### FRANKRIKE

#### Provence

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

### PORTUGAL

#### Vinho Verde

2025, Santiago VV Rosé 125:- /  
500:-  
(Touriga Nacional, Espadeiro) Lätt spritsig rackare!

### ÖSTERRIKE

#### Burgenland

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

## Vitt

### FRANKRIKE

#### Bourgogne

2024, Mâcon-Azé (Chardonnay) 890:-

#### Jura

2023, Domaine Rolet Arbois Savagnin Ouillé (Savagnin) 180:-/720:-

#### Loire

2023, Thomas Foubert "Relais" BIO (Muscadet) 145:-/580:-

2023, Vin de France "Imbrogio" (Chenin Blanc) 175:-/700:-

#### Rhône

2018, Clos de L'Oratoire des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc. 850:-  
(Grenache, Clairette, Roussanne)

### PORTUGAL

#### Vinho verde

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

### SPANIEN

#### Valencia

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

### TYSKLAND

#### Pfaltz

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

#### Rheingau

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

### USA

#### Central Coast

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

## Rött

### ARGENTINA

#### Mendoza

2021, Gaia Cabernet Franc Organic 155:-/620:-

### FRANKRIKE

#### Beaujolais

2022, Fleurie Poncié (Gamay) 170:-/680:-

#### Bordeaux

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

#### Languedoc-Roussillon

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

#### Loire

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

### ITALIEN

#### Piemonte

2020, Casa E. Di Mirafiore Dolcetto D'Alba DOC EKO 700:-

#### Sicilien

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

#### Umbrien

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

### SPANIEN

#### 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 1100:-

2017, Orin Swift Papillon 2200:-

(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot Malbec, Merlot)