

Snacks

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

Friterad gyoza, kimchi,
sesammajonnäs,
friterad fläksida
(2021, Riesling Quarzit)

Arancini 3 st / 95:-

Smaksatt med rökt paprika,
ramslöksmajonnäs
(Wisby Lager)

Osttallrik 185:-

Fråga om kvällens tre ostar med
marmelad och knäckebröd

Charktallrik 175:-

Fråga om kvällens tre
charkuterier med cornichons



Vid allergi fråga personalen

Förrätter

Sparris 175:-

Kräm på Wrångebäcksost,
ramslök och pancetta
(2023, Weissburgunder & Chardonnay)

Råbiff

Fermenterad chilisås, silverlök,
sesamfrön, friterad kataifi, koriander
Halv: 165:- Hel med pommes frites: 315:-
(2021, Hahn Pinot Noir / Grängesberg)

Toast Pelle Janzon 255:-

Bankad oxfilé, rödlök, gräslök, äggula,
löjrom och smörstekt bröd
(Krušovice och en OP)

Crudo 185:-

Crudo på torsk med löjrom,
ramslöks-beurre blanc, Slite-gurka
(2023, Thomas Foubert "Relais" BIO)

Fläsk- och ankleverterriner 165:-

Smörstekt levainbröd,
fikon, portvinsglaze
(2023, Domaine Rolet
Arbois Savagnin Ouillé)

Varmrätter

Ibericokotlett 285:-

Borlottibönor,
smörad kycklingbuljong
och ramslöschimichurri
(2023, Vin de France "Imbroglia")

Slaktarbiff 315:-

Pommes Anna,
BBQ-betor, citronsmör
(2021, Gaia Cabernet Franc Organic)

Entrecôte 355:-

Haricots verts och vaxbönor,
rödvinssås, pommes frites
och bearnaisesås
(2020, La Dame de L' Hospital)

Gösfilé 355:-

Rödbetspuré, grillad vitvinssås,
dillpulver och potatischips
(2023, Vin de France "Imbroglia")

Gnocchi 285:-

Lökpuré, rostade knippmorötter,
beurre blanc, pangrattato, örtolja
(2020, Talbott Kali Hart Chardonnay)

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
Wisby Lager 40 cl
Southern Bulldog IPA, 40 cl
Summer Bulldog Pale Ale 40 cl
Krušovice 40 cl

Flaskor

Wisby Kloster, 33 cl
Wisby Pils, 33 cl
Wisby Weisse 50 cl
Wisby Stout, 33cl
Mariestads, 50cl
Estrella Daura, 33cl (Glutenfri)
Sol, 33cl
Grängesberg 4,0%, 33cl

Folköl

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

Cider

74:- Strongbow, 33cl
89:- The Sour Project EKO, 33cl
96:- Briska fläder, 33cl

89:-
96:-

Alkoholfritt

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

72:-
72:-

Alkoholfritt vin

Richard Juhlin
Blanc de Blancs, 20cl 90:-
55:-
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 "Imbroglia" (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)