

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*
(2021, Oû est Malbec)

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:-

Alkoholritt

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:-

Alkoholritt 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

2021, Oû est Malbec (Malbec) 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)