

## Snacks

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

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

### Potatis- och

**Västerbottenostkroetter 125:-**

Gräddfil, löjrom  
*Potato and Västerbotten cheese  
croquette, sour cream, vendace roe*  
**(NV, Crémant de Bourgogne  
Blanc de Blancs Brut)**

### Ostar

Taleggio 50 g: 65:-

Délice de Bourgogne 50 g: 65:-

Primadonna 50 g: 65:-

Serveras med päronmarmelad  
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:-

**BAGERIET**  
MAT & BAR

## Förrätter

**Pulpo 175:-**

Olivolja, chili, vitlök, citron,  
cocktailtomater och smörstekt bröd  
*Octopus tentacles with chili, olive oil,  
garlic, lemon, cherry tomatoes  
and butter-fried bread*  
**(2023, Thomas Foubert "Relais" BIO)**

### Råbiff

Jalapeñofärskost, friterad lotusrot,  
jalapeñoolja, kålrabbi och libbsticka  
**Halv: 175:- Hel med pommes frites: 325:-**  
*Steak Tartare with Jalapeño cream cheese,  
crispy lotus root, jalapeño oil, kohlrabi  
and lovage*  
*Half portion: 175:- Full portion with  
French fries: 325 SEK*  
**(NV, Orange)**

**Matjessill 165:-**

Potatiskaka, gräddfil, rödlök,  
gräslök, Västerbottensost, brynt smör  
och dill  
*Matjes Herring, potato cake, soured cream,  
red onion, chives, Västerbotten cheese,  
brown butter and dill*  
**(Krušovice och en OP)**

**Burrata 145:-**

Tomater, jordgubbar,  
ljus balsamico, pistagenötter  
*Burrata, tomatoes, strawberries, white  
balsamic vinegar and pistachios*  
**(2023, Vinho Verde)**

Vid allergi eller frågor om köttets  
ursprung, kontakta personalen.

## Varmrätter

**Röding 330:-**

Beurre blanc, färskpotatis,  
rädisor, gurka  
Arctic char with beurre blanc, new  
potatoes, radishes and cucumber  
**(2023, Petit Chablis)**

**Pluma 325:-**

Grönärtspuré, getostkräm, rabarber,  
machésallad, chimichurri  
*Pluma with green pea purée, goat cheese  
cream, mâche, rhubarb and chimichurri*  
**(2023, Barbera d'Alba Superiore)**

**Entrecôte 355:-**

Tomatsallad, rödvinssås, bearnaisesås  
och pommes frites  
*Ribeye steak, tomato salad, red wine  
sauce, Béarnaise sauce and French fries*  
**(2021, Oû est Malbec)**

**Lammrostbiff 335:-**

Rostade primörer: färskpotatis,  
gulbeta, knippmorot, vårlök,  
rödvinssås, örtsmör  
*Lamb Sirloin with roasted seasonal  
vegetables, red wine sauce  
and herb butter*  
**(2023, Langhe Nebbiolo)**

**Spetskål 285:-**

Cashewnötspuré, sojabrynt smör,  
spritärtor, Guldklimp  
*Pointed cabbage with cashew cream,  
browned soy butter, peas and Guldklimp  
cheese*  
*Går att få vegansk / Can be made vegan*  
**(2023, Weissburgunder & Chardonnay)**

## Dessерter

### Crème Brûlée 105:-

(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

### Mille-feuille 115:-

Crème pâtissière  
smaksatt med fläder,  
chokladcremeux, hallon  
(2020, Muscat de  
Rivesaltes EKO)

### Glass eller sorbet 40:-

Från Gotlato!

### Vaniljglass med jordgubbar 85:-

### Pannkakstårta 115:-

Jordgubbskräm,  
vit chokladmousse,  
jordgubbar  
(2020, Muscat de  
Rivesaltes EKO)

### Osttallrik 185:-

Fråga om kvällens  
tre ostar,  
marmelad och knäcke

### Nougattryffel 40:-

(SPILL kaffelikör)

## Kaffedrinkar

### Espresso Martini 155:-

Vodka, Kahlua, Espresso

### Irish Coffee 155:-

Irländsk whiskey,  
farinsocker, kaffe, grädde

### Kaffe Karlsson 155:-

Dry Curaçao, Baileys,  
kaffe, grädde

### Galliano-kaffe 155:-

Galliano, kaffe, grädde

## Dessertvin

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

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

## 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 72:-  
89:- The Sour Project EKO, 33cl 72:-  
96:- Briska fläder, 33cl 72:-  
89:-  
96:-

## Alkoholritt

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:-

## Alkoholritt 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!

### SVERIGE

#### Gotland

2025, Come May (Merlot Kanthus) 750:-

### ÖSTERRIKE

#### Burgenland

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

## Orange

### ÖSTERRIKE

#### Neiderösterreich

NV, Orange (Grüner Veltliner, Neuburger) 1 liter 180:-/1080:-

## Vitt

### FRANKRIKE

#### Bourgogne

2024, Mâcon-Azé (Chardonnay) 890:-

2023, Petit Chablis (Chardonnay) 190:-/760:-

#### Jura

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

#### Loire

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

2024, Saumur Blanc "Ploc" (Chenin Blanc) 175:-/700:-

#### Rhône

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

### PORTUGAL

#### Vinho verde

2023, Vinho Verde (Alvarinho, Trajadura) 110:-/440:-

### SPANIEN

#### Valencia

2021, El Conejo Bravo Blanco EKO (Sauvignon Blanc, Macabeo) 110:-/ 440:-

### 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 (Cabernet Franc) 155:-/620:-

### FRANKRIKE

#### Beaujolais

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

#### Bordeaux

2021, Oû est Malbec (Malbec) 170:-/680:-

#### Loire

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

### ITALIEN

#### Piemonte

2023, Langhe Nebbiolo (Nebbiolo) 1 liter 180:-/1080:-

2023, Barbera d'Alba Superiore (Barbera) 190:-/760:-

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

#### Sicilien

2020, Luna Gaia Chiamontesi 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:-/ 440:-

### 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)