

Snacks

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

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

Majskroketter 3 st 95:-

Panerade och friterade kroketter
med riven parmesan
*Corn croquettes with
grated Parmesan*
(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:-

Förrätter

Kantarelltoast 185:-

Smörstekt levainbröd, västerbottenost,
picklad steklök och smörgåsskrasse
*Sourdough bread fried in butter,
Västerbotten cheese,
pickled pearl onions and garden cress*
(Wisby Lager)

Råbiff

Pepparrotsmajonnäs, picklade
senapsfrön, äggula och kavring
Halv: 165:- Hel med pommes frites: 315:-
*Steak tartare, horseradish mayonnaise,
pickled mustard seeds,
egg yolk and dark rye bread*
Half portion: 165:-
Full portion with French fries: 315 SEK
(2022, Fleurie Poncié)

Friterad kammussla 185:-

Morotspuré, soja- och ingefärsglaze,
picklad rättika
*Deep-fried scallop, carrot purée, soy and
ginger glaze, pickled daikon*
(2023, Petit Chablis)

Ravioli 175:-

Ricotta- och rödbetsfylld ravioli med
brynt smör, salvia och hasselnötter
*Ricotta and beetroot-filled ravioli with
brown butter, sage and hazelnuts*
(2020, Talbott Kali Hart Chardonnay)

Vid allergi eller frågor om köttets
ursprung, kontakta personalen.

Varmrätter

Ibericoschnitzel på ben 315:-

Tryffelstuvad majs, grillad citron
och tryffelpecorino
*Bone-in pork schnitzel,
truffle-creamed corn,
grilled lemon and truffle Pecorino*
(2023, Petit Chablis)

Rostad blomkål 275:-

Rotselleripuré, smörstekta kantareller,
picklade kantareller och
smörad dashibuljong
(Går att få vegansk)
*Roasted cauliflower, celeriac purée,
butter-fried chanterelles, pickled
chanterelles and buttered dashi broth*
(Available as vegan option)
(NV, Orange)

Entrecôte 365:-

Pepparsås, haricots verts
och pommes frites
Ribeye steak, pepper sauce,
French fries and green beans
(2021, Oû est Malbec)

Torskrygg 375:-

Skaldjursås, kokt potatis, gurka, morot
*Cod loin, shellfish sauce, boiled
potatoes, cucumber and carrot*
(2023, Thomas Foubert "Relais" BIO)

Boeuf bourguignon på högrev 255:-

Potatispuré, syltlök, bacon, saltgurka
*Boeuf bourguignon with chuck steak,
potato purée, pickled pearl onions,
bacon and pickles*
(2023, Barbera d'Alba Superiore)

Desserter

Crème Brûlée 105:- **Glass eller sorbet 40:-**
(2013, Rivesaltes Ambré EKO) Från Gotlato!

Friterad munk 115:- **Nougattryffel 40:-**
äppelkompott och (SPILL kaffelikör)
vaniljglass
(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

Kaffedrinkar

Espresso Martini 155:- **Kaffe Karlsson 155:-**
Vodka, Kahlua, Espresso Dry Curaçao, Baileys,
kaffe, grädde

Irish Coffee 155:- **Galliano-kaffe 155:-**
Irländsk whiskey, Galliano, kaffe, grädde
farinsocker, 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:-

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:-

Alkoholfritt vin

72:- 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. 850:-
(Grenache, Clairette, Roussanne)

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 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:-/ 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)