Snacks

Taco 1 st / 55:- 3 st / 150:-
Tortillabröd, tonkatsusås, pankopanerat fläsk, spetskål och sesam
Tortilla bread, tonkatsu sauce, panko-breaded pork and pointed cabbage, sesame
(Wisby Pils)

Sobrasada 95:-
Stekt levainbröd och honung
Sobrasada with toasted levain bread and honey
(wisby Lager)

Ostar
Thunderstorm 50 g: 65:-
Délice de Bourgogne 50 g: 65:-
Munster 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

Lobster stick 185:-
Hummer- och räkterrin med majonnäs, forellrom och focaccia
Lobster Stick: Lobster and shrimp terrine with mayonnaise, trout roe and focaccia
(2025, Grüner Veltliner Weinviertel EKO)

Råbiff
Inlagd schalottenlök, parmesankräm, friterad ostronskivling och parmesanchips
Halv: 165:- Hel med pommes frites: 315:-
Steak tartare with pickled shallots, Parmesan cream, crispy fried oyster mushrooms and Parmesan crisps
Half portion: 165:-
Full portion with French fries: 315 SEK
(2024, Gavroche Rouge Eko)

Fransk löksoppa 145:-
Gruyère och baguette
French Onion Soup
Gruyère cheese and baguette
(2023, Petit Chablis)

Svamprisotto 165:-
Portobellosvamp, champinjoner och riven gotländsk tryffel
Mushroom Risotto
Portobello mushrooms and shaved truffle
(2023, Langhe Nebbiolo)

Vid allergi eller frågor om köttets ursprung, kontakta personalen.

Varmrätter

Ankbröst 295:-
Rostad jordärtskockspuré med körsbärssås, inlagda körsbär och friterad svartkål
Duck Breast
Roasted Jerusalem artichoke purée with cherry sauce, pickled cherries and crispy fried black kale
(2022, Fleurie Poncié)

Röding 305:-
Bakad spetskål, tryffelbuerre blanc och riven tryffel
Arctic Char with baked pointed cabbage, truffle beurre blanc and shaved truffle.
(2023, Petit Chablis)

Entrecôte 365:-
Pepparsås, haricots verts och pommes frites
Ribeye steak, pepper sauce, French fries *and green beans*
(2021, Vieille Chapelle Rouge)

Pasta Caramelle 285:-
Fylld med färskost och pumpa, stekt butternutpumpa, pistagepesto
Filled with cream cheese and pumpkin, sautéed butternut squash and pistachio pesto
(2025, Pacherenc du Vic Bilh Sec)

Bräserad oxkind 275:-
Potatispuré, picklad steklök
Braised Beef Cheek with potato purée.
(2023, Xinomavro EKO)

Desserter

Crème Brûlée 105:-
Traditionell eller smaksatt med lakrits

Baggans praliner 35:-

Hotteok 85:-
Koreansk fylld pannkaka med mandel och kanel. Vaniljgrädde, hjortronsylt

Stekt sockerkaka 125:-
Yozu- och limesmetana, karamelliserad vit choklad och citrusfilé

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

Avec kr/cl

Whiskey
Single Malt
Laphroaig 38
Glenmorangie 42
Jura 42
Irish
Bushmills 29
Bourbon
Jack Daniels 29
Bulleit 29
Benchmark 29
Tequila
Olmeca Altos 32
1800 Añejo 36

Cognac
Grönstedts VS 32
Pierre Fernand 1er cru de Cognac 45
Calvados
Boulard Grand Solage 32
Grappa
Husets Grappa 29
Nardini Grappa Riserva 36
Likörer, Amaro och Bitter
Limoncello 29
Disaranno Amaretto 29
Spill Kaffe 29
Gotlands Bitter 29
Montenegro 29
Xanté 29

Fatöl

Grängesberg 40 cl	74:-
Wisby Lager 40 cl	89:-
Southern Bulldog IPA, 40 cl	96:-
Peachy 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)	76:-
Sol, 33cl	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 165:-/825:-
(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

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

Vitt

FRANKRIKE

Bourgogne

2024, Mâcon-Azé (Chardonnay) 890:-

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

Loire

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

Rhône

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

Sud-Oest

2025, Pacherenc du Vic Bilh Sec (Petit Manseng) 140:-/560:-

PORTUGAL

Douro

2024, Douro Branco (Rabigato, Gouveio, Malvasia) 560:-

Vinho verde

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

SPANIEN

Valencia

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

TYSKLAND

Rheingau

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

USA

Central Coast

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

ÖSTERRIKE

Niederösterreich

2025, Grüner Veltliner Weinviertel DAC EKO 130:-/ 520:-

Rött

FRANKRIKE

Beaujolais

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

Bordeaux

2021, Vieille Chapelle Rouge (Merlot, Cabernet Franc) 170:-/680:-

Loire

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

Rhône

2025, Côtes du Rhône (Syrah, Grenache) 165:-/660:-

2024, Gavroche Rouge Eko (Syrah, Grenache) 110:-/ 440:-

GREKLAND

Naoussa

2023, Xinomavro EKO (Xinomavro) 155:-/620:-

ITALIEN

Piemonte

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

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

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)