

# ÖL/CIDER/DRINKAR

<b>Melleruds Pils Eko</b> 4,8% .....	<b>79 kr</b>
<b>The Thale Of Ale</b> 4,8 %.....	<b>79 kr</b>
<b>Oden Lager</b> , burk 50 cl, 5%, Lidingö .....	<b>75 kr</b>
<b>Fenrir Winter Warmer</b> , burk 50 cl, 6,5%, Lidingö.....	<b>85 kr</b>
<b>OMAKA A.K.A.I.P.A</b> 6,2% .....	<b>89 kr</b>
<b>Briska Cider äpple &amp; Fläder</b> .....	<b>75 kr</b>
<b>Strongbow torr äpple</b> .....	<b>75 kr</b>

<b>Äppeldröm</b> bisonvodka och äpple .....	<b>155 kr</b>
<b>Bibliotheks negroni</b> (finns alkoholfri).....	<b>135 kr</b>
<b>Lidingö mule</b> (vodka, ginger beer, lime).....	<b>125 kr</b>
<b>Sea breeze</b> (vodka, grape, tranbär).....	<b>125 kr</b>
<b>Pink Gin Tonic</b> Stockholms bränneri... ..	<b>125 kr</b>
<b>Gin tonic</b> Stockholms bränneri dry gin (finns som alkoholfri) .....	<b>125 kr</b>
<b>Aperol spritz</b> .....	<b>135 kr</b>
<b>Limoncello Spritz</b> .....	<b>135 kr</b>

# INNANMATEN

<b>Friterad kronärtskocka</b> med aioli.....	<b>75 kr</b>
<b>Två sorters chark</b> med bröd.....	<b>115 kr</b>
<b>Dagens krokett</b> med dipp.....	<b>65 kr</b>
<b>Egenrostad nötmix</b> .....	<b>50 kr</b>
<b>Manzanillaoliver</b> .....	<b>50 kr</b>
<b>Hembakt bröd</b> med vispat smör.....	<b>50 kr</b>
<b>BBQ tuppvingar</b> srirachamajonäs .....	<b>70 kr</b>

## OSTRON

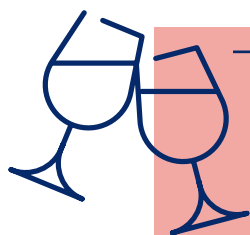
<b>Marenes Frankrike</b> .....	<b>35 kr/st</b>
<b>Chiron Speciale</b> .....	<b>50 kr/st</b>
<b>Svenska Ostron</b> .....	<b>dagspris</b>

**Dryckestips:** NV André Jacquart et Fils, Chardonnay, Champagne, Frankrike **155 kr/gl** eller Stout gotlandsbryggeriet **95 kr/gl**



<b>Petit choux</b> , carpaccio på oxfilé, ostkräm, karamelliserad lök, hasselnötter och vinägersky.....	<b>175 kr</b>
<b>Dryckestips:</b> 2021 Aldo Rainoldi, Nebbiolo, Rosso di Valtellina, Italien .....	<b>155 kr/gl</b>
<b>Toast Bibliothek</b> räkor, lax, äpple, pepparrot, dill, gräslök .....	<b>165 kr</b>
<b>Dryckestips:</b> 2020 Beurer, Riesling, Trocken, Württemberg, Tyskland.....	<b>140 kr/gl</b>
<b>Lax</b> variation på pumpa, yuzu, cashewnötter och agretti.....	<b>155 kr</b>
<b>Dryckestips:</b> 2021 Domaine Gueguen, chardonnay, Chablis .....	<b>195 kr/gl</b>
<b>Oxtartar</b> variation på skocka, hasselnötter & örter.....	<b>170 kr</b>
<b>Dryckestips:</b> 2021 Albert Ponnelle, Pinot Noir, Bourgogne .....	<b>180 kr/gl</b>

För allergier, fråga personalen.



Missa inte  
**RÖTT & KÖTT**  
varje torsdag från 17.00  
(olika teman)

# VARMRÄTTER

**Oxtartar** variation på skocka, hasselnötter & örter. & pommes frites..... **290 kr**

**Dryckestips:** 2021 **Albert Ponnelle**, *Pinot Noir, Bourgogne* ..... **180 kr/gl**

**Svensk entrecôte**, pommes frites, tomatsallad, bearnaisesås..... **390 kr**

**Dryckestips:** 2017 **Chateau Falfas**, *Blend, Côtes de Bourg, Bordeaux* ..... **185 kr/gl**

eller 2019 **Clos Bellane**, *Grenache & Syrah, Cote du Rhone, Frankrike*..... **130 kr/gl**

**Fläkschnitzel**, rostad gotlandspotatis, friterad brysselkål,  
rödvinssås, örtsmör..... **265 kr**

**Dryckestips:** **Melleruds Pils Eko** 4,8% ..... **79 kr**

eller **Alkoholfri öl Gotlands bryggeri**..... **50 kr**

**Risotto**, 24 månaders havgusost, svart trumpet och krispig grönkål .....**265 kr**

**Dryckestips:** 2021 **Franc Millet**, *Sauvignon Blanc, Sancerre, Loire*..... **185 kr/gl**

**Bakat lamm**, variation på salvia och morot, bakade löka, smörad sky.....**315 kr**

**Dryckestips:** 2021 **Aldo Rainoldi**, *Nebbiolo, Rosso di Valtellina, Italien* ..... **155 kr/gl**

**Eldad röding**, variation på blomkål, glaze på krabba, forellrom  
och havskräftsveloté..... **295 kr**

**Dryckestips:** 2021 **Domaine Gueguen**, *chardonnay, Chablis* ..... **195 kr/gl**

**Fisk & Skaldjursgryta** tomat, fänkål, citronaioli & chimi churi ..... **275 kr**

**Dryckestips:** 2021 **Domaine du Coursac**, *Chardonnay, Languedoc, Frankrike*.....**125 kr/gl**

eller 2021 **Domaine Gueguen**, *Chardonnay, Chablis*..... **195 kr/gl**

**Hemrullade köttbullar** potatis, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka ..... **230 kr**

**Dryckestips:** 2019 **Clos Bellane**, *Grenache & Syrah, Cote du Rhone, Frankrike* ..... **130 kr/gl**

**Svensk vårkyckling** fylld med ramslök och murklor, serveras med variation på  
sparris, rapsskott, pommes Anna samt ramslöksemulsion.....**2 pers 445 kr**

**Dryckestips:** 2019 **Clos Bellane**, *Grenache & Syrah, Cote du Rhone, Frankrike* ..... **130 kr/gl**

## FÖR DE LITE MINDRE

**Köttbullar** för små barn.....**100 kr** större barn..**150 kr**

**Fiskgryta** ..... **150 kr**

**Pommes** med dipp..... **65 kr**

**Entrecôte** ..... **205 kr**

**Fish & chips** ..... **145 kr**

**Glasskula** med strössel ..... **55 kr**

## SÖTT OCH STARKT VIN

**2020 Oddero**, Moscato, Cascina Fiori Moscato d'Asti, Pimonte, Italien ..... **8cl/100 kr**

**2006 Georg Breuer**, Riesling, Berg Rottland Auslese Goldkapsel,  
Rheingau, Tyskland ..... **37,5 cl/1055 kr**

## SHERRY

**Bodegas Barón**, Palomino fino, Micaela Amontillado, Spanien ..... **8cl /120 kr**

**Bodegas Barón**, Palomino fino Micaela Oloroso, Spanien ..... **8cl /120 kr**

**Bodegas Barón**, Palomino fino, Xixarito Manzanilla, Spanien ..... **8cl /125 kr**

**Bodegas Barón**, Moscatel, Micaela Moscatel, Spanien ..... **8cl /120 kr**

**Bodegas Barón**, Palomino fino & PX, Micaela Cream, Spanien ..... **8cl /120 kr**

## PORTVIN

**1998 Kopke**, blend, Colheita Port, Douro, Portugal..... **8cl /180 kr**

## SPRIT

**Baleys**..... **25 kr/cl**

**Gotlands Bitter** ..... **25 kr/cl**

**Tenjaku Malt whiskey Japan** .... **35 kr/cl**

**Lagavulin 8y** ..... **65 kr/cl**

**Bulleit Bourbon** ..... **40 kr/cl**

**Plantation Rum**  
vintage Fiji 2005 ..... **75 kr/cl**

**Plantation Rum XO** ..... **46 kr/cl**

**Ferrand Cognac** ..... **35 kr/cl**

**Pierre Ferrand** cognac  
Grande Champagne..... **45 kr/cl**

**Grappa Castellare** ..... **45 kr/cl**

**Grappa Della Vite (lagrad)** ..... **40 kr/cl**

**Grappa di Brunello** ..... **40 kr/cl**

**Fernet Branca** ..... **25 kr/cl**

**Jägermeister** ..... **25 kr/cl**

**Dagens ostbit** med hemgjord päron & fikonmarmelad.....**85 kr**

**2003 Quinta De Noval**, Blend, Vintage Port, Douro, Portugal...**165 kr**



T	<b>Variation på rabarber</b> med mjuk mandelkaka och färskost 'Grand Cru' ..... <b>125 kr</b>
	<b>Klassisk Crème brûlée</b> ..... <b>105 kr</b>
T	<b>Jordgubbsorbet 45 kr</b> .....med stöd <b>85 kr</b>
	<b>Vaniljglass</b> ..... <b>45 kr</b>
O	<b>Chokladtryffel</b> kondenserad mjölk, rom, ..... <b>40 kr</b>
	<b>Kaffe Karlsson</b> ..... <b>140 kr</b>
S	<b>Irish coffee</b> ..... <b>140 kr</b>
	<b>Espresso martini</b> ..... <b>155 kr</b>
	<b>Hot Shot</b> ..... <b>100 kr</b>