

ATT BÖRJA MED

Limoncello Spritz	135kr
Galopp-Öl	55kr
Sloe Gin Sour gin & slånbar	135kr
Gin Tonic Hallon Stockholms bränneri gin & hallon tonic (finns som alkoholfri)	125kr
Äppeldröm bisonvodka och äpple	155kr
Bibliotheks negroni (finns alkoholfri)	135kr
Lidingö mule vodka, ginger beer, lime	125kr
Gin Tonic Fläder Stockholms bränneri Gin & fläder tonic	125kr

Lidingösnackset

Vontontartlett fylld med kalix löjrom,
rökt creme fraiche, dill, gräslök & rödlök 125kr

Friterad kronärtskocka med aioli 75kr

Vår egenhängda chark på Svensk Mangalica
serveras med hembakat bröd & olivolja 115kr

Hembakt bröd med solmarkaknäcke & vispat smör 50kr

BBQ drumsticks
på solbackakäckling, srirachamajjo 65kr

Manzanillaoliver 55kr

Marconamandlar 55kr

OSTRON

Marenes Frankrike 35kr/st

Dryckestips: Skumpa 155kr/gl eller
Stout gotlandsbryggeriet 95 kr/gl



Anklevermousse

smörstekt brioche, kvittenmarmelad & rostade hasselnötter 195kr

Dryckestips: 2021 **Le Cave Chevalier**, Rosanne, Haute de Motte, Rhone 165kr

Lobsterroll hummerskagen med grönt äpple, pepparrot & dill
i briochebröd 195kr

Dryckestips: 2022 **Knauss**, Riesling, Trocken, Württemberg 140 kr/gl

Hummersoppa trattkantareller, wrångebäcksost,
choux & picklad jordärtskocka 165kr

Dryckestips: 2022 **Franc Millet**, Sauvignon Blanc, Sancerre, Loire 185 kr/gl

Tartar på svensk ox 170kr

Karl-Johan emulsion, svart trumpet, picklad scharlottenlök, inlagt vinterpäron,
cashewnötter & lagrad parmesan

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

Halstrad tartar på pilrimsmussla sojapicklad shiitake, pinjenötter, yuzu, 195kr
rökt & torkad musselrom, hyvlad fänkål, ostronemulsion & dashi

Dryckestips: 2022 **Knauss**, Riesling, Trocken, Württemberg 140 kr/gl

Arancini variation på höstsvamp, timjan & rökt ost 160kr

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

Gällande allergier, fråga personalen

MIDDAG SERVERAS TIS TOM LÖR FRÅN kl: 17

BARNMENY

Köttbullar för små barn.....100 kr större barn	150kr
Pommes med dipp.....	65kr
Entrecôte	205kr
Fish & chips	145kr
Vaniljglass med strössel	50kr

Tartar på svensk ox 290kr
Karl-Johan emulsion, svart trumpet, picklad scharlottenlök, inlagt vinterpäron, cashewnötter & lagrad parmesan

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

Svensk entrecôte 390kr
pommes frites, tomatsallad, bearnaisesås

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

Fläkschnitzel från nibble gård, 275kr
rostad potatis, friterad brysselkål, örtsmör & vinägersky

Dryckestips:

Melleruds Pils Eko 4,8% 79kr eller **Alkoholfri öl** Gotlands bryggeri 55kr

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

Hummersoppa trattkantareller, wrångebäcksost, 285kr
choux & picklad jordärtskocka

Dryckestips: 2022 Franc Millet, Sauvignon Blanc, Sancerre, Loire 185 kr/gl

Kycklingballotine 290kr

fylld med odlad svensk svamp, ragu på bönor,
inlagd rödbeta, dragon & dubbelsås

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

Bakad torskrygg 320kr

sotad belaverdebroccoli, gotlandspotatis, ramlökskapis,
forellrom & sandefjordsås

Dryckestips: 2021 Domaine Gueguen, Chardonnay, Chablis 195kr/gl

Höstsvamp & tryffelrisotto 275kr

krispig grönkål, lagrad parmesan & hösttryffel

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

Hemrullade köttbullar 230kr

gräddsås, rårörda lingon, pressgurka & potatispuré

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

Fiskgryta på San Marzano-tomat 295kr

lax & torsk, saffransinkokta rotfrukter, kokt potatis, aioli & handskalade
räkor samt hembakat bröd

Dryckestips:

2022 Knauss, Riesling, Trocken, Württemberg 140 kr/gl

2021 Le Cave Chevalier, Rosanne, Haute de Motte, Rhone 165kr

VARMRÄTTER



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

Baileys	25kr/cl	Zacapa Limitada Rum	85kr/cl
Limoncello	25kr/cl	Plantation Rum XO	46kr/cl
Långviks Punch	30kr/cl	Martell Cordon Bleu Cognac	75kr/cl
Bowmore Islay 12y	40kr/cl	Grönstedts Extra Cognac	55kr/cl
Lagavulin 8y	65kr/cl	Grönstedts Monopole	35kr/cl
Bulleit Bourbon10y	40kr/cl	Calvados Boulard VSOP	30kr/cl
The Burning Chair , Bourbon.....	60kr/cl	Grappa Castellare	45kr/cl
Patrick St Surin		Grappa di Brunello	40kr/cl
Clairin Millot, Haiti-Rum.....	50kr/cl	Patron Tequila Anejo	60kr/cl
		Gammeldansk	25kr/cl

EFTER MATEN

Ostbit med hemgjord marmelad 85kr

2003 Quinta De Noval,
Vintage Port, Douro..165kr/8cl



Marängsviss	125kr
grädde, hallon & varm chokladkolasås, vaniljglass, och maränger	
Creme brulée	115kr
Polkaglass	125kr
mjuk pepparkaka, kolakräm, kola-kaksmul & vaniljgrädde	
Husets glass/sorbet dagens smaker	45kr
Vit choklad ganache , olivolja, citron	40kr
Espresso Martini	155kr
Kaffe Karlsson	140kr
Irish Coffee	140kr
Hot Shot	100kr
Kaffe+Guldkant	160kr