

ATT BÖRJA MED

Lemon Martini	145kr
Galopp-Öl (liten öl på fat i vinglas)	55kr
Lingon Margarita tequila & lingon	155kr
Äppeldröm bisonvodka och äpple	155kr
Wiskey Sour Honey	145kr
Bibliotheks Negroni (finns alkoholfri)	155kr
Lidingö Mule vodka, ginger beer, lime	135kr
Gin Tonic Fläder Stockholms bränneri Gin & fläder tonic (finns som alkoholfri)	135kr

Lidingösnackset-veg fetaost, marinerad pärl cous cous, chimi churry & yoghurt 95kr

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

Friterad kronärtskocka med aioli 75kr

Charkbricka serveras med hembakt bröd & olivolja 155kr

Hembakt bröd med solmarkaknäcke & egenkärnat smör 50kr

BBQ drumsticks på solbackakylckling, srirachamajjo 75kr

Manzanillaoliver 55kr

Gårdschips Parmesan 45kr

Marconamandlar 55kr

OSTRON

Céline 3or 35kr/st

Regal (super) 50kr/st

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



Anklevermousse smörstekt brioche, kvittenmarmelad & rostade hasselnötter 195kr

Dryckestips: 2021 Ballard Lane, Chardonnay, Central Coast, CA, USA 165kr

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

Dryckestips: 2022 Knauss, Riesling, Trocken, Württemberg 145 kr/gl

Hummersoppa 1/2 180kr & 1/1 295kr

kolgrillad gulbeta, briochekrutonger & fläderkräm

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

Tartar på svensk ox 185kr

krispig potatis, rökt creme fraiche, sjuryggsrom, picklad lök & dill

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

"Cevice" på torsk & röka räkor 189kr

krispigt rispapper, minigurka, mango & chili/ramslökskräm

Dryckestips: 2022 Knauss, Riesling, Trocken, Württemberg 145kr/gl

Fetaost & zucchini krokett 165kr

rostad zucchini majjo, bakad svartkål & sumac

Dryckestips: Oden Lager ÖL burk 45cl 5%, Keane Brewing-Lidingö 85kr

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 315kr
krispig potatis, rökt creme fraiche, sjuryggsrom, picklad lök & dill
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 285kr
rostad gotlandspotatis, friterade kaprisbär, rödvinssås & örtsmör
Dryckestips:
Melleruds Pils Eko 4,8% 79kr eller **Alkoholfri öl** Gotlands bryggeri 55kr
2022 Norzagarai, Tempranillo, Garua, Rioja Alavesa 135kr

Eldad röding 375kr
odlad svensk svamp, hummersås smaksatt med krandill,
picklad kålrabbi, forellrom & färskpotatis
Dryckestips: 2021 Domaine Gueguen, Chardonnay, Chablis 195kr/gl

Variation på vit sparris 285kr
krispig kavring, färskpotatis, smörade lupinbönor,
picklad kålrabbi & skummat brynt smör
Dryckestips: 2022 Franc Millet, Sauvignon Blanc, Sancerre, Loire 185 kr/gl

Hemrullade köttbullar 230kr
gräddsås, rårörda lingon, pressgurka & potatispuré
Dryckestips: 2022 Norzagarai, Tempranillo, Garua, Rioja Alavesa 135kr

Svensk nattbakad oxkind 295kr
odlad svensk svamp, varmrökt sidfläsk, picklad lök,
potatispuré & rödvinssås
Dryckestips: 2017 Chateau Falfas, Blend, Côtes de Bourg, Bordeaux 185kr/gl

Fiskgryta på San Marzano-tomat 295kr
lax & torsk, handskalade räkor, inkokta morötter, färskpotatis,
hyvlad fänkål, aioli samt hembakat bröd
Dryckestips: 2022 Knauss, Riesling, Trocken, Württemberg 145kr/gl

Vårkyckling fylld med svensk odlad svamp & ramslök 585kr/för 2p
eldad vårlök, bakad zucchini, grön sparris, edamamebönor,
marconamandlar, ramslökskräm, rostad kycklingsky
& pommes frites
Dryckestips:
2020 Laurent Fayolle, Shiraz & Syrah, Crozes-Hermitage "Sense", Rhone. 760kr/fl

V
A
R
M
R
Ä
T
T
E
R



SÖT DRYCK

Bodegas Barón palomino fino, Micaela Amontillado, Spanien.....	8cl/120kr
Bodegas Barón palomino fino Micaela Oloroso, Spanien.....	8cl/120kr
Bodegas Barón moscatel, Micaela Moscatel, Spanien.....	8cl/120kr
Bodegas Barón palomino fino & PX, Micaela Cream, Spanien.....	8cl/120kr
1998 Kopke blend, Colheita Port, Douro, Portugal.....	8cl/180kr
Calvet semillon, Sauternes, Bordeaux, Frankrike.....	8cl/120kr
Oddero muscat, moscato d'Ásti, Piemonte, Italien.....	8cl/120kr
Knauss kerner, Württemberg, Tyskland.....	8cl/180kr

SPRIT

Baileys	25kr/cl	Plantation Rum XO	46kr/cl
Limoncello Staibano .Amalfi.....	25kr/cl	Cognac Mestreau VS	45kr/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
Patrick St Surin		Grappa Castellare	45kr/cl
Clairin Millot, Haiti-Rum.....	50kr/cl	Grappa di Brunello	40kr/cl
Zacapa Limitada Rum	85kr/cl	Patron Tequila Anejo	60kr/cl
		Gammeldansk	25kr/cl

EFTER MATEN

Marängsviss	125kr
varm chokladkolasås, Bibliotheks vaniljglass, hallon, hemmagjorda maränger & grädde	
Creme brulée	115kr
Karamell & kaffeglass	140kr
variation på hjortron, brownie, salt chokladsmul & italiensk maräng	
Bibliotheks glass/sorbet dagens smaker	45kr
Chokladtryffel , salt browniesmul	45kr
Espresso Martini kaffelikör & vodka	155kr
Kaffe Karlsson baileys & cointreau	140kr
Irish Coffee irish wiskey	140kr
Hot Shot galliano	100kr
Kaffe+Guldkant punch & cognac	160kr