

# ATT BÖRJA MED

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

**"Råraka"**  
sjuryggsrom, smetana, lök & dill 65kr

**"Råraka"-vegetarisk**  
tångkaviar, smetana, lök & dill 65kr

**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 solbackakäcka, srirachamajjo 75kr

**Manzanillaoliver**  
**Gårdschips Parmesan**  
**Marconamandlar**

**OSTRON**

**Céline 3or** 35kr/st  
**Regal (super)** 50kr/st

**Dryckestips:** Skumpa 175kr/gl eller  
Stout OMAKA 95 kr/gl



**Krispig sötpotatis** 195kr

gammelknasost från Arla unika, sudachi, picklad jalapeno,  
cashewnötter & brynt smör

**Dryckestips:** Scrimaglio, Cortese, Gavi, Piemonte 165kr/gl

**Tonfisk "tataki"** 1/2 195kr & 1/1 375kr (1/1+pommes)

hummer emulsion, krispig purjolök, handskalade räkor & sambal badjak

**Dryckestips:** Weingut Beurer Riesling, Trocken, Württemberg 150kr/gl

**Lobsterroll** 195kr

hummerskagen med grönt äpple, pepparrot & dill i briochebröd

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

**Tartar på svensk ox** 1/2 190kr & 1/1 340kr (1/1+pommes)

odlad svensk svamp, picklade senapsfrön, hasselnötter, brynt talg,  
silverlök, rökt emulsion & karamellsten-ost från Arla unika

**Dryckestips:** Albert Ponnelle, Pinot Noir, Bourgogne 185kr/gl

**Hummersoppa** 1/2 185kr & 1/1 290kr

ostfylld choux, rostade hasselnötter, puffat ris & krasse

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

**Nattbakad iberico kind** 195kr

marconamandlar, färsk oregano, fetaost & mojo rojo

**Dryckestips:** Cascina Alberta Nebbiolo, Langhe, Piemonte 155kr/gl

Gällande allergier, fråga personalen

MIDDAG SERVERAS TIS TOM LÖR FRÅN kl: 17

# BARNMENY

<b>Köttbullar</b> för små barn.....100 kr större barn	150kr
<b>Pommes</b> med dipp.....	65kr
<b>Entrecôte</b> .....	205kr
<b>Fish &amp; chips</b> .....	145kr
<b>Vaniljglass</b> med strössel .....	50kr

## VARMRÄTTER

- Clubstek för 2 personer (tillagningstid ca 40min)** 660kr  
pommes frites, tomatsallad, hemslagen bearnaisesås  
**Dryckestips:** 2020 Laurent Fayolle Shiraz & Syrah, Crozes-Hermitage "Sense", Rhone 760kr/fl
- Fläkschnitzel** 285kr  
rostad gotlandspotatis, friterade kaprisbär, rödvinssås & örtsmör  
**Dryckestips:**  
Melleruds Pils Eko Lager 4,8% FAT 79kr eller Alkoholfri öl Gotlands bryggeri 0,5%, 55kr  
Cascina Alberta Nebbiolo, Langhe, Piemonte 155kr/gl
- Hemrullade köttbullar** 245kr  
gräddsås, råörda lingon, pressgurka & potatispuré  
**Dryckestips:** Podere Giocoli, Sangiovese, Arzillo, Chianti, Toscana 135kr/gl
- Fiskgryta på San Marzano-tomat** 295kr  
lax & torsk, handskalade räkor, inkokta morötter, färskpotatis, hyvlad fänkål, aioli samt hembakat bröd  
**Dryckestips:** Weingut Beurer Riesling, Trocken, Württemberg 150kr/gl
- Svensk entrecôte** 390kr  
pommes frites, tomatsallad, hemslagen bearnaisesås  
**Dryckestips:** Chateau Falfas, Blend, Côtes de Bourg, Bordeaux 195kr/gl
- Variation på rotselleri** 295kr  
vintertryffel, bevarade granskott, Vreta gulärt & rostade hasselnötter  
**Dryckestips:** Franc Millet, Sauvignon Blanc, Sancerre, Loire 185 kr/gl
- Viltskav på svensk hjort & älg** 295kr  
potatispuré, råörda lingon, grönkål & krispiga trattkantareller  
**Dryckestips:** Eduardo Torres Nerello Mascalese, Versante Nord, Sicilien 190kr/gl
- Svensk rådjursfilé** 395kr  
variation på rotselleri, rökt grönt äpple, rostade hasselnötter & viltsky med brynt smör  
**Dryckestips:** Chateau Falfas, Blend, Côtes de Bourg, Bordeaux 195kr/gl
- Bakad Torskrygg** 390kr  
krispig potatis, forellrom, delikatess gurka, svart vitlök & rapssmörsås  
**Dryckestips:** Scrimaglio, Cortese, Gavi, Piemonte 165kr/gl

## SÖT DRYCK

<b>Bodegas Barón</b> palomino fino, Micaela Amontillado, Spanien.....	<b>8cl/120kr</b>
<b>Bodegas Barón</b> palomino fino Micaela Oloroso, Spanien.....	<b>8cl/120kr</b>
<b>Bodegas Barón</b> moscatel, Micaela Moscatel, Spanien.....	<b>8cl/120kr</b>
<b>Bodegas Barón</b> palomino fino & PX, Micaela Cream, Spanien.....	<b>8cl/120kr</b>
<b>1998 Kopke</b> blend, Colheita Port, Douro, Portugal.....	<b>8cl/180kr</b>
<b>2003 Cru Barrejats</b> semillon, Sauternes, Bordeaux, Frankrike.....	<b>8cl/150kr</b>
<b>Oddero</b> muscat, moscato d'Ásti, Piemonte, Italien.....	<b>8cl/120kr</b>
<b>Knauss</b> kerner, Württemberg, Tyskland.....	<b>8cl/180kr</b>

## SPRIT

<b>Baileys</b> .....	25kr/cl	<b>Plantation Rum XO</b> .....	46kr/cl
<b>Limoncello Staibano</b> .Amalfi.....	25kr/cl	<b>Cognac Mestreau VS</b> .....	45kr/cl
<b>Långviks Punch</b> .....	30kr/cl	<b>Martell Cordon Bleu Cognac</b> .....	75kr/cl
<b>Bowmore Islay 12y</b> .....	40kr/cl	<b>Grönstedts Extra Cognac</b> .....	55kr/cl
<b>Lagavulin 8y</b> .....	65kr/cl	<b>Grönstedts Monopole</b> .....	35kr/cl
<b>Bulleit Bourbon10y</b> .....	40kr/cl	<b>Calvados Boulard VSOP</b> .....	30kr/cl
<b>Patrick St Surin</b>		<b>Grappa Castellare</b> .....	45kr/cl
Clairin Millot, Haiti-Rum.....	50kr/cl	<b>Grappa "Tre stelle"</b> Nebbiolo.....	55kr/cl
<b>Zacapa Limitada Rum</b> .....	85kr/cl	<b>Patron Tequila Anejo</b> .....	60kr/cl
		<b>Fernet Branca</b> .....	25kr/cl

## EFTERMATEN

<b>Varm bryntsmör kaka</b>	145kr
hjordron, krossade drömmar & färskost glass	
<b>Marängsviss</b>	125kr
varm chokladkolasås, Bibliotheks vaniljglass, hallon, hemmagjorda maränger & grädde	
<b>Creme brulée</b>	115kr
<b>Bibliotheks glass/sorbet</b> dagens smaker	45kr
<b>Chokladtryffel</b> , salt browniesmul	45kr
<b>Brandy Alexander</b> brandy, creme de cacao, grädde	155kr
<b>Espresso Martini</b> kaffelikör & vodka	155kr
<b>Kaffe Karlsson</b> baileys & cointreau	155kr
<b>Irish Coffee</b> irish wiskey	155kr
<b>Hot Shot</b> galliano	100kr
<b>Kaffe+Guldkant</b> punch & cognac	160kr