

# 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

<b>"Råraka"</b> sjuryggsrom, smetana, lök & dill	65kr
<b>"Råraka"-vegetarisk</b> tångkaviar, smetana, lök & dill	65kr
<b>Friterad kronärtskocka</b> med aioli	75kr
<b>Charkbricka</b> serveras med hembakt bröd & olivolja	155kr
<b>Hembakt bröd</b> med solmarkaknäcke & egenkärnat smör	50kr
<b>Manzanillaoliver</b>	55kr
<b>Gårdschips Parmesan</b>	45kr
<b>Marconamandlar</b>	55kr

## OSTRON

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

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



<b>Krispig sötpotatis</b> gammelknasost från Arla unika, sudachi, picklad jalapeno, cashewnötter & brynt smör <b>Dryckestips:</b> Scrimaglio, Cortese, Gavi, Piemonte 165kr/gl	195kr
<b>Lobsterroll</b> hummerskagen med grönt äpple, pepparrot & dill i briochebröd <b>Dryckestips:</b> Domaine Gueguen, Chardonnay, Chablis 195kr/gl	195kr
<b>Tartar på svensk ox</b> odlad svensk svamp, picklade senapsfrön, hasselnötter, brynt talg, silverlök, rökt emulsion & karamellsten-ost från Arla unika <b>Dryckestips:</b> Albert Ponnelle, Pinot Noir, Bourgogne 185kr/gl	1/2 190kr & 1/1 340kr (1/1+pommes)

Gällande allergier, fråga personalen

MIDDAG SERVERAS TIS TOM LÖR FRÅN kl: 17

**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, rårörda 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, rårörda lingon, grönkål & krispiga trattkantareller

**Dryckestips:** Eduardo Torres Nerello Mascalese, Versante Nord, Sicilien 190kr/gl

**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

**ALLA HJÄRTANS DAG MENY**

**"Råraka"**

löjrom, rökt creme fraiche, rödlök & gräslök

**Bakad Piggvar**

Sandefjordsås, forellrom, kokt Gotlandspotatis & fänkålssallad

**Creme brulée**

695kr/pp

**Dryckespaket**

cava, chablis & moscato ´d Asti  
350kr/pp



## 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
hjärtan, 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