

S N A C K S

Manzanillaoliver
Lantchips Gräddfil
Marconamandlar

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



Vegetarisk "Råraka"

tångkaviar, smetana, lök & dill 75kr

Lidingösnackset

vontontartlette fylld med löjrom, rökt creme fraiche,
dill, rödlök & gräslök 125kr/styck

Friterad kronärtskocka med aioli 75kr

Charkbricka hembakat bröd & olivolja 155kr

Hembakat Bröd

solmarkaknäcke & hemkärnat smör 55kr

Bbq drumsticks 2st

på Solbackakryckling med srirachamajonnäs 75kr

ARANCINI

variation på brynt smör, picklad jalapeno, makesallad och
havgusost från arla unika 195kr

Dryckestips: scrimaglio, cortese, Piemonte 165kr/gl

TONFISK TATAKI

emulsion på hummer, krispig purjolök, handskalade räkor och
sambal badjak

1/2 195kr och 1/1 375kr (1/1 + pommes)

Dryckestips: Knauss, riesling, Trocken, Württemberg 150kr/gl

LOBSTERROLL

hummerskagen grönt äpple, pepparrot och dill i briochebröd 195kr

Dryckestips: Domaine Gueguen, chardonnay, Chablis 195kr/gl

TARTAR PÅ SVENSK OXE

rostade cashewnötter, fläderpicklad silverlök, krispig jordärtskocka,
picklad jalapeno och havgusost från arla unika

1/2 190kr och 1/1 340kr (1/1 + pommes)

Dryckestips: Albert Ponnelle, pinot noir, Bourgogne 185kr/gl

HUMMERBISQUE

krokett på hummer och Gotlandspotatis samt picklad kålrabbi

1/2 185kr och 1/1 290kr

Dryckestips: Domaine Gueguen, chardonnay, Chablis 195kr/gl

"CARPACCIO" PÅ SVENSK OXFILE

choux, rostade hasselnötter, varm gryere, karamelliserad lök,
picklad silverlök och sky 195kr

Dryckestips: Cascina Alberta, nebbiolo, Langhe, Piemonte 165kr/gl

Paloma tequila & pink graperukt 145kr

Galopp-öl (liten öl på fat i vinglas) 55kr

Lingon Margarita tequila & lingon 155kr

Äppeldröm Bisonvodka & äppelmust 155kr

Whiskey sour honey 155kr

Bibblans Negroni (finns alkoholfri) 155kr

Lidingö Mule vodka, ginger beer & lime 145kr

Gin Tonic fläder gin & flädertonics

(finns alkoholfri) 145kr

F Ö R R Ä T T E R

Gällande allergier-fråga personalen

Middag serveras tisdag tom lördag från kl: 17.00

KVÄLLENS: FRÅGA PERSONALEN

SKALDJURSPLATÅ 750kr/pp

1/2 hummer
rökta räkor
färska räkor
havskräftor
aioli och hembakat bröd



OBS! endast förbeställning, 1 vecka i förväg

CLUBSTEK FÖR 2 PERSONER (TILLAGNINGSTID CA 40 MIN)

pommes frites, tomatsallad, hemslagen bearnaisesås 660kr

Dryckestips: 2019 Sylvain Ditiere, Cabernet franc, Courmieres, Saumur-Champigny, Loire 1235kr/fl

FLÄSKSCHNITZEL

svenskt kött från Nibble Gård, rostad gotlandspotatis, friterade kaprisbär, rödvinssås och örtsmör 285kr

Dryckestips: Cascina Alberta, Nebbiolo, Langhe, Piemonte 165kr/gl

HEMRULLADE KÖTTBULLAR

gräddsås, rårörda lingon, pressgurka & potatispuré 245kr

Dryckestips: Podere Giocoli, Sangiovese, Arzillo, Chianti, Toscana 135kr/gl

FISKGRYTA PÅ SAN MARZANO-TOMATER

lax och torsk, handskalade räkor, inkokta morötter, Gotlands potatis, hyvlad fänkål, aioli samt hembakat bröd 295kr

Dryckestips: Knauss, riesling, Trocken, Württemberg 150kr/gl

SVENSK ENTRECÔTE

pommes frites, tomatsallad, hemslagen bearnaisesås 390kr

Dryckestips: Chateau Falfas, blend, Côtes de Bourg, Bordeaux 195kr/gl

RISOTTO

färsk vintertryffel, odlad svensk svamp, krispig jordärtskocka och wrångebäckssost 315kr

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

VILTSKAV PÅ SVENSK HJORT & ÄLG

potatispuré, rårörda lingon, grönkål och krispiga trattkantareller 295kr

Dryckestips: Eduardo Torres, nerello mascalese, Versante nord, Sicilien 190kr/gl

ANKBRÖST FRÅN MUNKA LJUNGBY

krispig potatiskaka, Gruyere ost, picklad silverlök, vintertryffel, rödvinssås & salladsskott 395kr

Dryckestips: Chateau Falfas, blend, Côtes de Bourg, Bordeaux 195kr/gl

SKREITORSK

glaze på krabba och brynt smör, picklad kålrabbi, mjukbakad spetskål, marconamandlar, kokt Gotlandspotatis och hummersås 395kr

SÖT DRYCK

(pris 8cl)

BODEGAS BARÓN PALOMINO FINO, MICAELA AMONTILLADO, SPANIEN 120kr

BODEGAS BARÓN PALOMINO FINO, MICAELA OLOROSO, SPANIEN 120kr

BODEGAS BARÓN MOSCATEL, MICAELA MOSCATEL, SPANIEN 120kr

BODEGAS BARÓN PALOMINO FINO & PX, MICAELA CREAM, SPANIEN 120kr

1998 KOPKE BLEND, COLHEITA PORT, DOURO, PORTUGAL 180KR

2003 CRU BARREJATS SEMILLON, SAUTERNES, BORDEAUX, FRANKRIKE 150kr

ODDERO MUSCAT MOSCATO d'ÁSTI PIEMONTE, ITALIEN 120kr

KNAUSS KERNER WÜRTEMBERG, TYSKLAND 180kr

SPRIT

(pris 1cl)

BAILEYS 25kr

LIMONCELLO Staibano 25kr

LÅNGVIKS PUNSCH 30kr

BOWMORE ISLAY 12Y 40kr

LAGAVULIN 8Y 65kr

BULLEIT BOURBON 10Y 40kr

ZACAPA LIMITADA RUM 85kr

PATRICK ST. SURIN CLAIRIN MILLOT, HAITI RUM 50kr

PLANTATION RUM XO 46kr

COGNAC MESTREAU VS 45kr

MARTELL CORDON BLEU COGNAC 75kr

GRÖNSTEDTS EXTRA COGNAC 55kr

GRÖNSTEDTS MONOPOLE 35kr

CALVADOS BOULARD VSOP 30kr

GRAPPA CASTELLARE 45kr

GRAPPA "TRE STELLE" NEBBIOLO 55kr

TEQUILA PATRON ANEJO 60kr

FERNET BRANCA 25KR

BARNMENY

KÖTTBULLAR små barn (3st köttbullar) 100kr

KÖTTBULLAR större barn (5st köttbullar) 150kr

POMMES med dipp 65kr

ENTRECÔTE pommes, tomatsallad, bea 205kr

FISH & CHIPS pommes & dipp 145kr

VANILJGLASS med strössel 50kr

E F T E R M A T E N

BIBBLANS "ÄPPLEKAKA"

svenska vinteräpplen, honungsstekt sockerkaka, varm äpplekompott, pajsmul samt brynt smör & honungsglass 145kr

MARÄNGSVISS

varm chokladsås, Bibliotheks vaniljglass, hallon, hemmagjorda maränger och vispad grädde 125kr

CRÈME BRÛLÉE 115kr

BIBBLANS GLASS/SORBET

fråga efter dagns smaker 45kr

CHOKLADTRYFFEL salt browniesmul 45kr

ESPRESSO MARTINI

kaffelikör, espresso och vodka 155kr

BRANDY ALEXANDER

brandy, creme de cacao och grädde 155KR

KAFFE KARLSSON

baileys och cointreau 155kr

IRISH COFFEE

irish whiskey 155kr

HOTSHOT

den kan ni.....100kr

KAFFE MED GULDKANT

guldkant= punch och cognac 160kr