

Tapas

Vi rekommenderar 3 tapas per person.

Tapas

Sotad Gruyèreost (V)	150
<i>Serveras med Edens chips & timjan. Toppas med honung.</i>	
Edamamebönor (L, VG)	89
<i>Sojabaserad sås på Edens vis.</i>	
Chili (L)	169
<i>På gotländskt högre. Serveras med Edens chips, aioli & pico de gallo.</i>	
Lammtaco på libanesiskt vis (L)	149
<i>Med persilja, rödlöks- och sumaksallad. På gotländsk lammfärs, toppad med parmesanaioli.</i>	
Mini tacos (G, L)	160
<i>Strimlad entrecôte, BBQ-dressing, sallad & picklade morötter. Toppade med parmesanaioli.</i>	
Dadlar (G, L)	88
<i>Friterade baconlindade dadlar med kärnor.</i>	
Miniburgare (G, L)	129
<i>På högre, BBQ-dressing, sallad, tomat, bacon & smältost. Serveras med pommes.</i>	
Vegoburgare (V, L, G)	129
<i>Halloumi, sallad, tomat, panerad aubergine & BBQ-dressing. Serveras med pommes.</i>	
Carpaccio (G, L)	189
<i>Serveras med tryffelmajonnäs, röd balsamvinäger & rucola. Toppas med hyvlad parmesan & pinjenötter.</i>	
Barbecue ribs (L, G)	139
<i>Marinerade kanden.</i>	
Burrata (G, V)	160
<i>Serveras med trädgårdstomater, pesto & balsamico.</i>	

Friterad brie (V)	139
<i>Friterad brie på rucolabädd med honung & pinjenötter.</i>	
Falafel (G, L, VG)	129
<i>Serveras på en hummusbädd med olivolja.</i>	
Lamm med asiatisk touch (L)	209
<i>Lammytterfilé på stekt rosésallad. Toppad med wasabimarinerade sesamfrön. Serveras ljunnen.</i>	
Saffransdoftande fiskgryta (G, L)	165
<i>Tomatbaserad gryta med torsk, morötter, palsternacka, fänkål & gul lök. Toppad med kräftstjärtar, aioli & sockerärtor. Serveras med vitlöksbröd.</i>	
Heta jätteräcker (L, G)	129
<i>ASC-märkta vannameiräcker, i en tomatbaserad sås på husets vis. Serveras med vitlöksbröd.</i>	
Vegetarisk quesadillas (V)	129
<i>Tortillabröd fyllda med spenat, fetaost, halloumi & stekt lök. Serveras med nachochips & aioli.</i>	
Quesadillas	129
<i>Tortillabröd fyllda med kyckling, ost & pico de gallo. Serveras med nachochips & aioli.</i>	
Skogssvamptost (V)	119
<i>På surdegsbröd med tre sorters ostar. Serveras med rucola & tryffelcrème. Toppad med honung & pinjenötter.</i>	
Chorizo Bites (L)	
<i>Mini-chorizo i krispigt, friterat bröd, serverad med vår egen dippsås & toppad med frasig rostad lök.</i>	

Sides

Pommes (VG, G, L)	79
<i>Serveras med BBQ dipp.</i>	
Orientaliskt ris (V, VG, G, L)	69
<i>(saffran)</i>	
Sötpotatispommes (VG, G, L)	99
<i>Serveras med majonnäs.</i>	
Patatas bravas (G, L, V)	99
<i>krispigt friterade potatisbitar serverad med en smakrik, lätt het bravas-sås och krämig aioli.</i>	

Info

Är du osäker på om du kan äta våra rätter på grund av allergi?

V – Vegetariskt

VG – Veganskt

G & L – Går att få som allergialternativ om du är känslig mot gluten eller laktos.

Vi hanterar många allergener i köket, fråga personalen så hjälper vi dig att hitta ett alternativ. Nyfiken på ursprung? Fråga personalen!

Avsmakningsmenyer

6 olika tapas för avsmakning, perfekt för 2 personer att dela på.



Kött avsmakning

Asiatiskt lamm, Barbecue ribs, Quesadillas,
Friterad brie, Mini Tacos & Baconlindade dadlar.
739:- för 2 personer.

Rek vin

Rött: *Trapiche Malbec OakCask*
Vitt: *Cono Sur Organic, Chardonnay Eko*



Vegetarisk avsmakning

Vegetarisk Quesadillas, Friterad brie, Falafel,
Burrata, Skogssvamptost & Panerad aubergine.
689:- för 2 personer.

Rek Vin

Rött: *El Coto Crianza Rioja EKO*
Vitt: *Domaine Louis Moreau Petit Chablis*



Går ej att byta ut eller allergianpassa avsmakningsmenyerna.

Röda viner

Pagus Bisano Ripasso

Ursprung: Italien, Veneto

Druvor: Corvina, Rondinella & Corvinoe

(Medelstor välbalanserad smak av kryddor, mörka körsbär, försiktig fatkaraktär, örter & mandel)

Glas: 155

Flaska: 595

El Coto Crianza Rioja EKO

Ursprung: Spanien

Druvor: Tempranillo

(Ung frisk smak, rödfruktiga inslag & druvtypicitet med härlig sötkryddigt avslut)

Glas: 140

Flaska: 580

Trapiche Malbec OakCask

Ursprung: Argentina

Druvor: Malbec

(Ett fylligt, smakrikt vin med inslag av björnbär, plommon & körsbär. Vinet har ett långt, kryddigt avslut med en tydlig, balanserad fatton)

Glas: 135

Flaska: 550

Barone Montalto Rosso

Ursprung: Sicilien, Italien

Druvor: Nero d'Avola

(Medelfylligt vin med mjuka taniner med inslag av bär)

Glas: 109

Flaska: 475

Amarone Della Valpolicella

Ursprung: Italien, Veneto

Druvor: Corvina, Rondinella & cabernet Sauvignon

(Fyllig, rik smak av mörka bär, torr choklad & körsbär. Fina toner av fat samt friskhet)

Flaska: 820

Chateauneuf Du Pape

Ursprung: Frankrike

Druvor: Grenache, Syrah & Mourvèdre

(Fyllig fruktighet med mjuka tanniner, röda mogna bär & hint av pepprighet)

Flaska: 1100

Barbera d'Alba

Ursprung: Italien, Piemonte

Druvor: Barbera

(Medelstor elegant smak av mörka bär med eleganta toner av väl integrerad ek & örter)

Flaska: 680

Roda 1

Ursprung: Spanien, Rioja

Druvor: Tempranillo

(Djup härlig smak av mörka bär, mogna plommon & körsbär. Eleganta mjuka sammetslena tanniner.)

Flaska: 1295

Barolo Classico Mirafiore DOC

Ursprung: Italien, Piemonte

Druvor: Nebbiolo

(Fylligt vin med bra syra & lång harmonisk eftersmak)

Flaska: 1050

Les Salices

Ursprung: Pays d'Oc, Frankrike

Druvor: Pinot Noir

(Smak av röda frukter som körsbär, tranbär, jordgubbar & hallon. Subtila toner av blommor & lätt kryddighet. Silkeslena tanniner som ger en elegant struktur till detta medelfylliga vin)

Glas: 140

Flaska: 580

Vita viner

Cono Sur Organic, Chardonnay EKO

Ursprung: Chile

Druvor: Chardonnay

(Medelfyllig, frisk & fruktigt med inslag av äpple, ananas, grapefrukt, lime & mineraler)

Glas: 125

Flaska: 495

Barone Montalto Bianco

Ursprung: Sicilien, Italien

Druvor: Pinot Grigio

(Friskt & mycket fruktigt vin med toner av grönt äpple)

Glas: 109

Flaska: 475

Essence Riesling

Ursprung: Mosel

Druvor: Riesling

(Lätt till medelfylligt, halvsöt med ren, frisk, saftig smak med inslag av lime, apelsinskal, persika & mineraltoner)

Glas: 135

Flaska: 550

Rosé

Barone Montalto Rosato

Ursprung: Sicilien, Italien

Druvor: Nero d'Avola

(Torr, fruktig & livlig smakprofil med toner av röda bär)

Glas: 125

Flaska: 495

Petit Chablis

Ursprung: Frankrike, Burgogne

Druvor: Chardonnay

(Torr, frisk elegant klassiker med balanserad smak, mineraltoner & lång avslutning med balanserad syra)

Glas: 175

Flaska: 690

Sancerre Blanc

Ursprung: Frankrike, Loire

Druvor: Sauvignon Blanc

(Högklassig, intensiv, torr & fruktig med inslag av svartvinbärsblad, päron & gröna äpplen)

Flaska: 740

Roda 1 Bianco

Ursprung: Spanien, Rioja

Druvor: Viura, Malvasia & Garnacha blanca

(Fylligt burgundiskt uttryck med väl intrigerade fat & mogna äpplen, persika & rabarber i slutet. Lång intensiv smak, ett vin få få chansen att smaka.)

Flaska: 1050

Deep Roots Riesling

Ursprung: Pfalz, Tyskland

Druvor: Riesling

(Ung & frisk doft med toner av gröna äpplen, lime, jasmin & mineral. Torr smak med elegant syra & inslag av persika)

Glas: 145

Flaska: 570



Röd eller vit sangria:

Glas

119

Kanna

375

Cavasangria med en touch av fläder:

Glas

145

Kanna

420

Rosésangria med en touch av persika:

Glas

145

Kanna

420



Efter maten

Dessert

Chokladfondant 129

Med gotländsk vaniljglass, färska bär & husets chokladsås.

Lyxig mumsbit (G) 55

Dadel fylld med jordnötssmör, doppad i mörk choklad. Toppad med flingsalt.

Hembakad saffranspannkaka (G, L) 129

Traditionell dessert ifrån Gotland, Serveras med salmbärssylt & grädde.

Crème brûlée 139

Klassisk fransk dessert med len vaniljkräm & ett tunt knäckigt lager karamelliserat socker på toppen.

Kaffe

Kaffe 35

Enkel Espresso 42

Dubbel Espresso 48

Te 35

Kaffedrinkar

Irish coffee 149

(Jameson, kaffe, farinsocker, grädde)

Kaffe Karlsson 149

(Baileys, Cointreau, kaffe, grädde)

Kaffe Baileys 149

(Baileys, kaffe, grädde)

Espresso Martini 149

(Kaluha, vodka, espresso)

Hotshot 125

(Kaffe, Galliano, Grädde)

Cognac

4 cl / 6 cl

Martell 100/150

Grönstedts 84/126

Ferrand 10 Generation 100/150

Rom

4 cl / 6 cl

Planteray Original Dark Rum 84/126

Planteray Isle of Fiji 84/126

Captain Morgan 84/126

Whiskey

4 cl / 6 cl

Laphroaig 10 years 150/200

Famous 100/150

Jim Beam 100/150

Jameson 100/150

Dryck

Drinkar 5cl

145:-

Aperol Spritz

(Cava, Aperol, Loka)

Amaretto sour

(Amaretto, citron, äggvita, sockerlag)

Whiskey sour

(Whiskey, citron, äggvita, sockerlag)

Margarita/Spicy

(Tequila, Cointreau, lime, (chili), sockerlag)

Hellströms Gin

(Hellströms gin, rabarbertonic, grapefrukt, Timjan)

Rauk

(Bacardi, passoa, passionsjuice, citron, sprite)

Raspberry Sour

(hallonlikör, citron, äggvita, sockerlag)

Burgsvik

(Licor 43, kokoslikör, lime, ananas, loka, kokosgrädde & toppas med kokosflakes)

Ringmuren

(Fläderlikör, vodka, limonata, citron, fläderskum)

Åminne

(Gotlands Ginfabrik Pink Gin, citronsaft, hallonmonin, cava)

Cosmopolitan

(Tranbärsjuice, Vodka, Apelsinlikör, lime)

Pornstar Martini

(vaniljvodka, passion, citron, Cava)

Gin Sour

(Gotlands Ginfabrik Dry Gin, citron, sockerlag, toppas med fläderskum)

Paloma

(Tequila, lime & grapefruktsoda)

Öl

Flaska:

Mariestads 50cl 95

Klosteröl 33cl 80

Sitting bulldog IPA 33cl 80

Sol 33cl 75

Peroni 33cl (Finns som glutenfri alternativ) 75

Fat 40cl:

Norrlands Guld 75

Wisby Lager 85

Wisby Pils 85

Sleepy Bulldog 85

Bubbel

Cava flaska 515

Cava 20cl 145

Dry Procecco flaska 530

Champagne 37,5cl 525

Champagne 70 cl 895

Cider

Sauvignon blanc & gröna äpplen 4,5% 75

Alkoholfritt

Mousserande vitt 0,0% 69

Alkoholfri vin 0,0% 69

Alkoholfri drink 0,0% 89

Easy Rider IPA 0,4% 55

Wisby Lager 0,5% 55

Briska hallon & vinbärcider 0,5% 49

Kolsyrat vatten/Läsk/Juice 39

(Loka naturell, Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Fanta Zero, Äppeljuice, Apelsinjuice, Passionjuice, Tranbärsjuice, Ananasjuice)

Snacks

Olivmix (L, VG) 79

Chili nötter (L) 39

Chips med dipp (L, V) 69

Marcona mandlar (L, G, VG) 45