



Salongen

À LA CARTE



Birka
G O T L A N D

Förrätter

HUMMERSKAGEN

Rågbröd, sikrom, pankofriterad havskräfta, lättsaltad gurka, citron och dillolja

169:–

GRAVAD ZUCCHINI

Chili, salladslök, sesam, rågbröd, ananasgelé, mandel och körvel

159:–

Huvudrätter

KRYDDSTEKT ROSTBIFF AV DOVHJORT

Murkla, gotländsk lök och salmbärs-viltsky

349:–

LÄTTRIMMAD TORSKRYGG

Löjrom, Sandefjordssås, fänkål och gravad äggula

339:–

BLOMKÅL

Morot, tomat, pumpa, getost, hasselnöt och veganskt smör

329:–

Alla huvudrätter serveras med potatispuré smaksatt med gotländsk tryffelolja och friterad lök

Efterrätter

CITRONSORBET

Gotländsk honung, olivolja och svartpeppar

55:–

TRE SVENSKA GÅRDSOSTAR

Tryffelhonung, salmbärssylt och havsknäcke

110:–

EN VINTRIG DRÖM

Havre, kanel, apelsin, kola, hasselnöt och kakao

139:–

BIRKAS AFFOGATO

Vaniljglass, espresso

75:–

Skaldjur

SKALDJURSPLATÅ

1/2 hummer, havskräftor, insjökräftor, vinkokta musslor, chilirökta musslor, färska och rökta räkor, krabbklor, grillade argentinska rödräkor, 1 ostron och tonfisksashimi med söt chilisallad.

Serveras med baguette, Västerbottensost, aioli, Rhode Island-dressing, schalottenlöksvinägrett, majonnäs, bröd och smör

822:–

½ HUMMER

Aioli, Rhode Island-dressing och Västerbottensost

275:–

FÄRSKA RÄKOR 200G

Aioli, Rhode Island-dressing och Västerbottensost

175:–

GRILLADE ARGENTINSKA RÖDRÄKOR

Chimichurri-smör, vitlöksbröd och jalapeñodressing

154:–

Från grillen

CHATEAUBRIAND (UY)

Helstekt oxfilé (UY). Serveras med svamp, Ryftes morötter, haricots verts, sallad på namstomater, bearnaisesås och pommes frites. Tillreds för minst två personer. Chateaubrianden har en tillredningstid på 30-40 min. från beställning till servering.

375:– / person. Tillreds för minimum 2 personer

KALVENTRECÔTE 200G (NL-DE)

Jalapeñoemulsion och pommes frites

288:–

OXFILÉ 180G (UY)

Bearnaisesås och pommes frites

310:–

KRYDDSTEKT LAX 180G (NO)

Beurre blanc, dill, gotländsk potatis och fänkål

265:–

Trerättersmeny 623:–

HUMMERSKAGEN

Rågbröd, sikrom, pankofriterad havskräfta, lättsaltad gurka, citron och dillolja

★ ★ ★

KRYDDSTEKT ROSTBIFF AV DOVHJORT

Murkla, gotländsk lök och salmbärs-viltsky

eller

LÄTTRIMMAD TORSKRYGG

Löjrom, Sandefjordssås, fänkål och gravad äggula

★ ★ ★

EN VINTRIG DRÖM

Havre, kanel, apelsin, kola, hasselnöt och kakao

Alla huvudrätter serveras med potatispuré smaksatt med gotländsk tryffelolja och friterad lök

Vegetarisk meny 623:–

GRAVAD ZUCCHINI

Chili, salladslök, sesam, rågbröd, ananasgelé, mandel och körvel

★ ★ ★

BLOMKÅL

Morot, tomat, pumpa, getost, hasselnöt och veganskt smör

★ ★ ★

EN VINTRIG DRÖM

Havre, kanel, apelsin, kola, hasselnöt och kakao

Drycker

Gotlands GT	120:–
Wisby Lager 4,7 %, 33 cl	65:–

Champagne & Sparkling

Palmer & Co Brut Sélection Champagne	75 cl	12 cl
Ruggeri Prosecco DOCG Quartese Brut	614:–	99:–
	440:–	75:–

White

Springfield Wild Yeast Chardonnay, South Africa	75 cl	16 cl	24 cl
Soalheiro Primeras Vinhas Alvarinho, Portugal	480:–	105:–	155:–
Hubert Brochard Sancerre	520:–	110:–	170:–
Château de Thauvenay, France	520:–	110:–	170:–
Domaine Laroche Chablis Saint Martin, France	580:–	125:–	190:–
Gustave Lorentz Riesling Grand Cru Altenberg de Bergheim, France	620:–	135:–	199:–

Red

Renato Ratti Langhe Nebbiolo Occhetti, Piemonte, Italy	75 cl	16 cl	24 cl
Michel Rolland Mariflor Malbec, Argentina	480:–	105:–	155:–
Drouhin Santenay Pinot Noir, France	590:–	129:–	190:–
l'Oratoire des Papes	620:–	135:–	199:–
Châteauneuf du Pape, France	680:–	150:–	220:–