

SNACKS

Manzanillaoliver
Lantchips Gräddfil
Marconamandlar

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

"Råraka"-snacks
vegetarisk med tångkaviar
smetana, lök & dill 85kr



Bbq drumsticks 2st
på Solbackakäckling med sriërachamajonnäs 85kr

Friterad kronärtskocka med aioli 75kr

Charkbricka+bit ost
hembakat bröd & olivolja 195kr

Hembakat Bröd
solmarkaknäcke & hemkärnat smör 75kr

Lidingösnackset
vontontartlette fylld med kalixlörrom, creme fraiche,
dill, schalottenlök & gräslök 125kr/styck

"Boquerones" från Fangst
stekt bröd, lättrokt smetana, schalottenlök och dill och hjärtmusslor
195kr

DRINKAR

Gin Bitter lemon Stockholm Bränneri Gin & Bitter lemon

Lingon Margarita tequila & lingon

Paloma tequila & pink grapefrukt

Bibblans Colada cocos/ananasrom & cocosskum

Äppeldröm bisonvodka & äppelmust

Vinterkyss mörkrom, lime & ananassoda

Bibblans Negroni (finns även som alkoholfri)

Lidingö Ginger whisky, lime & ginger beer

Gin Tonic Citadelle Rouge & tonic

(finns även som alkoholfri)

Galopp-öl (liten fatöl i vinglas) 79kr

- R** **TONFISK "ÅRETS KOCK 2025"**
smetana, picklad chili, forellrom, hummeremulsion, krondillspicklad kålrabbi
och kyld tomatbuljong 235kr
Dryckestips: Knauss, riesling, Trocken, Württemberg 165kr/gl
- E** **OXFILÉ "MACKA"**
tunt skivad svensk oxfilé, karamelliserad lök, rostade hasselnötter,
varm ost, picklad lök och rödvinssås 195kr
Dryckestips: Albert Ponnelle, pinot noir, Bourgogne 205kr/gl
- T** **HALSTRAD HAVSKRÄFTA**
grön curry, krispig panko, picklad grön tomat och kimchiglaze 285kr
Dryckestips: Knauss, riesling, Trocken, Württemberg 165kr/gl
- Ä** **KANTARELLRAVIOLI**
krondillspicklad kålrabbi, smulad Gammelknasost och krämig kantarellsoppa 205kr
Dryckestips: Scrimaglio Cortese, Gavi, Piemonte 155kr
- R** **KANTARELL "MACKA"**
Gula kantareller, karamelliserad lök, fläderpicklad silverlök,
ljummen ostkräm och rostade hasselnötter 195kr
Dryckestips: Scrimaglio Cortese, Gavi, Piemonte 155kr
- R** **BIBBLANS SKAGENMACKA** på rågbröd 1/2 195kr och 1/1 325kr
Dryckestips: Knauss, riesling, Trocken, Württemberg 165kr/gl
- Ö** **BIBBLANS "PELLE JANZON"**
tartar på hjort, sjuryggsrom, bakad äggula, rödlök, dill, gräslök och stekt brioche 255kr
Dryckestips: Eugenio Bocchino nebbiolo, Langhe, Piemonte 175kr
- F**

Gällande allergier-fråga personalen
Middag serveras tisdag tom lördag från kl: 17.00

CLUBSTEK FÖR 2 PERSONER (TILLAGNINGSTID CA 40 MIN)

pommes frites, tomatsallad, hemslagen bearnaisesås 895kr

Dryckestips:

2019 Giuseppe Cortese Barbera, Morrasina, Piemonte 880kr/flaska

eller på glas: Chateau Falfas, Blend, Côtes de Bourg, Bordeaux 195kr/gl

FLÄSKSCHNITZEL

svenskt kött från Nibble Gård, rostad gotlandspotatis, friterade kaprisbär, rödvinssås och örtsmör 315kr

Dryckestips: Bibliotheks Lager, Stockholm Brewing burk 44cl, 5,2% 105kr

Eugenio Bocchino nebbiolo, Langhe, Piemonte 175kr/gl

HEMRULLADE KÖTTBULLAR

gräddsås, rårörda lingon, pressgurka & potatispuré 265kr

Dryckestips: Eugenio Bocchino nebbiolo, Langhe, Piemonte 175kr

BIBLIOTHEKS OKLASSISKA MOULES FRITES

på grönmusslor, pommes frites, hembakat bröd och aioli 345kr

Dryckestips: Scrimaglio cortese, Gavi, Piemonte 155kr

STEKT ANKBRÖST

krispig potatiskaka, kräm på gammelknasost från Arla unika, fläderpicklad silverlök, krispig grönkål och rödvinssås 445kr

Dryckestips: Albert Ponnelle pinot Noir, Bourgogne 205kr

SVENSK ENTRECÔTE

pommes frites, tomatsallad, hemslagen bearnaisesås 495kr

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

RISOTTO

gula kantareller, Gammelknasost från Arla unika, gröna blad och krispiga kantareller 355kr

Dryckestips: Scrimaglio Cortese, Gavi, Piemonte 155kr

FISH`N CHIPS

dansk remoulad & citron 245kr

Dryckestips: Bibliotheks Lager, Stockholm Brewing burk 44cl, 5,2% 105kr

RÅBIFF PÅ SVENSK KO

crispy chili, marinerad gurka/rättika, saltrostade cashewnötter, chilisesamfrö och färskost smaksatt med inlagd ingefära 1/2 195kr och 1/1 365kr (1/1 + pommes)

Dryckestips: Bibliotheks Lager, Stockholm Brewing burk 44cl, 5,2% 105kr

Scrimaglio Cortese, Gavi, Piemonte 155k

BAKAD SVENSK GÖS

grillad smörsås, örtslungad Gotlandspotatis, fläderkapris och forellrom 465kr

Dryckestips: Jean-Marc Brocard Chardonnay, Chablis 195kr



SÖT DRYCK

(pris 8cl)

BODEGAS BARÓN PALOMINO FINO, MICAELA AMONTILLADO, SPANIEN 120kr

BODEGAS BARÓN PALOMINO FINO, MICAELA OLOSO, SPANIEN 120kr

BODEGAS BARÓN MOSCATEL, MICAELA MOSCATEL, SPANIEN 120kr

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

KOPKE BLEND, COLHEITA PORT, DOURO, PORTUGAL 150kr

2020 JEAN-BAPTISTE MENIGOZ CHARDONNAY, "KILT", VIN DE LIQUEUR, JURA, FRANKRIKE 150kr

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

KNAUSS KERNER, WÜRTTEMBERG, TYSKLAND 180kr

JOSEPH DORBON MACVIN DU JURA, ARBOIS, FRANKRIKE 180kr

SPRIT (pris 1cl)

KAKAOLIKÖR UMEÅ, LADY CHOCOLATE 35kr

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

PLANTERAY RUM XO 20th anniversary 46kr

COGNAC MESTREAU VS 45kr

MARTELL CORDON BLEU COGNAC 75kr

GRÖNSTEDTS EXTRA COGNAC 55kr

GRÖNSTEDTS MONOPOLE 35kr

CALVADOS BOULARD VSOP 30kr

CALVADOS LELOUVIER HORS D'AGE 50kr

GRAPPA BAROLO SIBONA 40kr

GRAPPA "TRE STELLE" NEBBIOLO 55kr

GRAPPA GAJA, BRUNELLO DI MONTALCINO 50kr

TEQUILA PATRON ANEJO 60kr

EFTERMATEN

NYSTEKT MANDELKAKA

kokosglass, skum på kokos, yuzu & thaibasilika,
rostad kokos och varm salt kolasås 165kr

MARÄNGSVISS

varm chokladsås, Bibliotheks vaniljglass, hallon,
hemmagjorda maränger och vispad grädde 145kr

CRÈME BRÛLÉE 115kr

BIBBLANS HEMGJORDA GLASS/SORBET

fråga personalen efter dagens smaker 45kr

CHOKLADTRYFFEL salt browniesmul 45kr

SMÅGODIS TWIX, plopp, Fazer blå 55kr

BIBBLANS KEPS/TYGPÅSE coolt merch;) 150kr

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 och dip 145kr (vuxen 245kr)

VANILJGLASS med strössel 50kr

ESPRESSO MARTINI

kaffelikör, espresso och vodka 155kr

Café D.O.M

Bénédictine D.O.M, kaffe och grädde 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 + cognac 160kr