SNACKS

Manzanillaoliver
Marconamandlar
Lantchips Gräddfil

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

Bbq drumsticks 2st
på Solbackakyckling med sri&rachamajonnäs 85kr

Friterad kronärtskocka med aioli 75kr

Charkbricka+bit ost
hembakat bröd & olivolja 195kr

Hembakat Bröd
solmarkaknäcke & hemkärnat smör 75kr

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

”Boquerones” från Fangst
stekt bröd, lättrökt smetana, schalottenlök och dill
-hjärtmusslor 195kr eller sardin 185kr

DRINKAR

Bibblans Colada cocos/ananasrom & cocosskum

Lingon Margarita tequila & lingon

Paloma tequila & pink grapefrukt

Äppeldröm bisonvodka & äppelmust

Vinterkyss mörkrom, lime & ananassoda

Bibblans Negroni (finns även som alkoholfri)

Lidingö Ginger whisky, lime & ginger beer

Gin Bitter lemon Stockholm Bränneri Gin & Bitter lemon

Gin Tonic Citadelle Rouge & tonic

(finns även som alkoholfri)

Galopp-öl (liten fatöl i vinglas) 79kr

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



FÖRRÄTTER

TONFISK ”ÅRETS KOCK 2025”
smetana, picklad chili, forellrom, hummeremulsion, krondillspicklad kålrabbi och kyld tomatbuljong 235kr
Dryckestips: Knauss, riesling, Trocken, Württemberg 165kr/gl

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

HALSTRAD HAVSKRÄFTA
grön curry, krispig panko, picklad grön tomat och kimchiglaze 285kr
Dryckestips: Knauss, riesling, Trocken, Württemberg 165kr/gl

KANTARELLRAVIOLI
krondillspicklad kålrabbi, smulad Gammelknasost och krämig kantarellsoppa 205kr
Dryckestips: Scrimaglio Cortese, Gavi, Piemonte 155kr

KANTARELL ”MACKA”
Gula kantareller, karamelliserad lök, fläderpicklad silverlök, ljummen ostkräm och rostade hasselnötter 195kr
Dryckestips: Scrimaglio Cortese, Gavi, Piemonte 155kr

BIBBLANS SKAGENMACKA på rågbröd 1/2 195kr och 1/1 325kr
Dryckestips: Knauss, riesling, Trocken, Württemberg 165kr/gl

BIBBLANS ”PELLE JANZON”
tartar på hjort, sjuryggsrom, bakad äggula, rödlök, dill, gräslök och stekt brioche 255kr
Dryckestips: Eugenio Bocchino nebbiolo, Langhe, Piemonte 175kr

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

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

VARMRÄTTER

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

BAKAD SVENSK GÖS
grillad smörsås, örtslungad Gotlandspotatis, fläderkapris och forellrom 465kr
Dryckestips: Jean-Marc Brocard Chardonnay, Chablis 195kr

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

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
KOPKE BLEND, COLHEITA PORT, DOURO, PORTUGAL 150KR
2020 JEAN-BAPTISE 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

EFTER MATEN

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

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 wiskey 155kr

HOTSHOT
den kan ni.....100kr

KAFFE MED GULDKANT
guldkant= punch + cognac 160kr