

Restaurang DONNERS

Här på Restaurang Donners älskar vi sommaren och är väldigt glada över att få dela denna sommardag med just er.

Med inspiration från medelhavet har vi satt ihop en härlig meny att avnjuta här - på vår egen medelhavsö.

Varmt välkomna!



Fatöl

MELLERUDS UTMÄRKTA PILSNER

Pilsner 4,8%, 40 cl

79:-

SLEEPY BULLDOG

Pale Ale 4,8%, 40 cl

89:-

Öl på flaska

WISBY LAGER

Lager 4,7% 33cl

79:-

WISBY PILS

Pilsner 5,0% 33cl

79:-

WISBY KLOSTER

Ofiltrerad färsköl 5,0% 33cl

79:-

WISBY WEISSE

Veteöl 5,2% 50cl

89:-

KRUSOVICE IMPERIAL

Lager 5,0% 33cl

79:-

SITTING BULLDOG

IPA 6,4% 33cl

89:-

HEINEKEN

Lager 5,0% 33cl

69:-

DAURA DAMM

Glutenfri lager 5,4% 33cl

79:-

Cider

BRISKA DEMI-SEC PERSIKA

4,5% 33cl

69:-

BRISKA PÄRON

4,5% 33cl

69:-

BRISKA FLÄDER

4,5% 33cl

69:-

Alkoholfri öl

MELLERUDS ALKOHOLFRIA PILSNER

Plsner 0,5% 33cl

59:-

EASY RIDER

IPA 0,4% 33cl

59:-

Alkoholfritt

COCA-COLA

30:-

SPRITE

30:-

COCA-COLA ZERO

30:-

JUICE

30:-

FANTA

30:-

SAN PELLEGRINO

30:-

VINER

Rosévin

LES CHARDOUNETTES ROSÉ 89:-/435:-
Syrah, Cinsault, Grenache - Languedoc-Roussillon, Frankrike

AIX ROSÉ 629:-
Cinsault, Grenache, Syrah - Provence, Frankrike

Vitt vin

BELLARETTA WHITE 89:-/435:-
Chardonnay - Abruzzo, Italien

LANGLOIS-CHÂTEAU SANCERRE BLANC 145:-/675:-
Sauvignon Blanc - Loire, Frankrike

CHANSON CHABLIS 165:-/795:-
Chardonnay - Borgogne, Frankrike

KUEHN RIESLING 125:-/615:-
Riesling - Alsace, Frankrike

STEININGER 119:-/595:-
Grüner Veltliner - Kamptal, Österrike

JOSEPH MELLOT POUILLY-FUMÉ LE TRONCSEC 895:-
Sauvignon Blanc - Loire, Frankrike

AVALON 119:-/595:-
Chardonnay - California, USA

Rött vin:

CONTE RICCI 89:-/435:-
Barbera - Piemonte, Italien

VIGNETI DEL SOLE AMARONE DOCG 1095:-
Corvina, Rondinella, Corvinone, Nagrara - Valpolicella, Italien

VIÑA BUJANDA GRAN RESERVA 155:-/775:-
Tempranillo - Rioja, Spanien

LE VERSANT 119:-/595:-
Pinot Noir - Languedoc-Roussillon, Frankrike

LA BASTIDE BLANCHE 162:-/810:-
Mourvedre, Grenache, Cinsault - Bandol, Frankrike

CHÂTEAU PECH-LATT LE CHARLEMAGNE 145:-/675:-
Grenache, Carignan - Corbières, Frankrike

LE HURLEVENT CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 1279:-
Grenache, Syrah, Cinsault - Rhonedalen, Frankrike

ANTONELLI MONTEFALCO ROSSO 145:-/675:-
Montepulciano, Sagrantino, Sangiovese - Montefalco, Italien

FÖRE MATEN

Bubbel

EXPRESIÓN GRAN RESERVA CAVA 85:-/435:-
Macabeo - Valencia, Spanien

VIGNETI DEL SOLE PROSECCO 85:-/435:-
Glera - Veneto, Italien

CHAMPAGNE BOLLINGER 995:-
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - Champagne, Frankrike

Alkoholfritt Bubbel

SPARKLING TEA 75:-/375:-
Från Gotländska Pettersson & Munthe

Spritz

APEROL SPRITZ 125:-
Aperol, prosecco och apelsin.

AMALFI SPRITZ
Limoncello, prosecco och rosmarin.

Cocktails

FRENCH 75 155:-
Gin, citrus, socker och prosecco.

AVIATION
Gin, viollikör, maraschino, socker och citrus.

BASIL GIMLET
Gin, färsk basilika, socker och citrus.

Alkoholfi Spritz

SPRITZISH 85:-
SpritzISH och apelsin.
Det närmaste du kan komma en Aperol Spritz utan alkohol.

Mocktails

125:-
Vi gör våra alkoholfria drinkar med alkoholfritt destilat från ISH Spirits: GinISH, RumISH, TequilaISH.

FRESH 75
GinISH, citrus, socker och Sparkling Tea från gotländska Pettersson & Munthe.

AVIATION
GinISH, viol, maraschino-lag och citrus.

BASIL GIMLET
GinISH, färsk basilika, socker och citrus.

MATEN

Snacks

OLIVER	60:-
MARCONAMANDLAR	45:-
Ö-CHIPS	45:-
SPANSK SALAMI Salchichón	85:-
HOUSE FRIES Serveras med basilikaemulsion och parmesan.	75:-

Hörrätter

CHARKBRICKA Utvalda charkuterier och ostar, serveras med marmelad, frukt och krisp.	HALV 145:- HEL 245:-
GAMBAS AL AJILLO Rödräkor frästa i vitt vin med vitlök och persilja. Serveras med bröd.	155:-
CARPACCIO Rucola, basilikaemulsion, parmesan, citron och pinjenötter.	160:-
BURRATA (VEG) Serveras med marinerade tomater.	145:-
ARANCINI (VEG) Serveras med vår heta arrabbiatasås, toppat med parmesanost.	115:-

Varmrätter

OSSO BUCCO På lammlägg, serveras med risotto bianco och gremolata.	285:-
PASTA SALSICCIA Rigatoni, salsiccia och burrata.	225:-
SPAGHETTI VONGOLE Spaghetti, vongole och vitt vin.	225:-
STEAK FRITES Ryggbiff med våra House Fries, serveras med dragon och charlotten kräm, rödvinssky och semitorkade tomater.	295:-
SKALDJURSBISQUE Musslor, kräftor, räkor, fänkål som toppas med vår härligt krämiga bisque på skaldjur och grädde. Serveras med bröd.	245:-
VETE OTTO (VEG) Krämig matvete serveras med parmesan, grönkål, hasselnötter och sparris.	195:-

Barnrätter

(UPP TILL 12 ÅR)

PANNKAKOR Serveras med sylt, grädde och bär.	88:-
PASTA BOLOGNESE Pasta med vår härliga bolognesesås.	88:-

EFTER MATEN

Dessert

CREMA CATALANA En Katalansk klassiker med kanel, citrus och en härligt krispig yta.	125:-
CANNOLI Med ricottaost och färska bär.	95:-
SORBETTO AL LIMONE Lokalproducerad citronsorbet.	85:-
BACIO GELATO Lokalproducerad choklad- och hasselnötsglass.	85:-

Vid allergier fråga personalen.

Kaffe

ESPRESSO	29:-
DUBBEL ESPRESSO	35:-
CAPPUCCINO	39:-
KAFFE/TE	29:-

Arce

Boulard Calvados Grand Solage	35:-/cl
Plantation Original Dark Rum	35:-/cl
Zacapa Centario 23	45:-/cl
Luxardo Limoncello	29:-/cl
Courvoisier VS	35:-/cl
Courvoisier VSOP	45:-/cl
Tenjaku Whiskey	35:-/cl
Laphroaig Single Malt 10 yo	39:-/cl
The glenlivet 12 yo	39:-/cl
Makers Mark	35:-/cl
Bailey's	25:-/cl
Grappa di Bassano	35:-/cl
Luxardo Maraschino	35:-/cl

