

---

# bolaget

*Sedan juni 2006 har Restaurang Bolaget  
haft nöjet att få servera en liten del av Frankrike på både assiett och glas.*

*Oavsett om du väljer en solig eftermiddag i maj  
på vår populära uteservering likväl som en  
frostbiten kväll i november finns vi här för er,  
i våra fantastiska lokaler med anor ifrån 1700-talet.*

*Med noga utvalda råvaror där det lokala är det vi brinner mest för hälsar vi er varmt  
välkomna till  
gamla Systembolagets lokaler.  
Mitt i hjärtat av Visby.*

*Passéz une bonne soirée!*



#restaurangbolaget

---

---

# ENTRÉE

<b>OSTRON</b>	39:-
<b>FINE DE CLAIRE N° 3</b> Schalottenlöksvinagrette, citron & tabasco	
<b>ESCARGOT</b>	180:-
Sniglar, smör, citron, persilja & vitlök	
<b>TARTAR PÅ DOVHJORT</b>	195:-/295:-
Serveras med kaporis, rödlök, dijonmajo, picklad schalottenlök & parmesan	
<b>KANINRAGU MED PARPADELE PASTA</b>	175:-
Serveras med gruyère ost, tryffel, gräslök & gröna ärtor	
<b>LÖJROM PÅ RÖSTI</b>	225:-
Serveras med picklad rödlök, citroncrème fraiche, parmesan & gräslök	
<b>VITLÖKSROSTAD HAVSKRÄFTA</b>	205:-
Serveras med hasselnötter, ruccola, picklad rödlök & grillad citron	
<b>ROTSSELLERI &amp; SVARTROT</b>	180:-
Serveras på dansk rågbröd med rotselleri coleslaw, smör pocherad svartrot, 63° ägg, pinjenötter & vitlökschips	

---

Informera gärna oss om eventuella allergener

---

# PLATS

**GRILLAD OXFILE** 375:-  
Serveras med rödvinsås, ädelost och spenat croquette, picklad rödlök & saltbakad rödbeta

**GOTLÄNSK LAMMLÄGG** 335:-  
Långbakat lammlägg med rostad potatis i anchovyssmör, bakad vitkål och rödlök, tranbär & rosmarin jus

**SOUS VIDE ANKLÅR** 320:-  
Serveras på potatiskaka, aubergine, svartvinbärs jus, fänkål pulver & grillad morot

**SMÖRSTEKT HÄLLEFLUNDRA** 330:-  
Serveras med kapolis citron & dill smör, mandlar, rostad potatis, rotselleripuré & picklad rödbeta

**GRILLAD SPETSKÅL** 275:-  
Serveras med palsternackspuré, picklad päron, pulveriserad purjölök, citron, kanderade valnötter, parmesan chips & strimlade morötter

# DESSERT

**CHOKLAD MOUSSE** 140:-  
Choklad mousse, blodapelsinsorbet, rostade jordnötter

**PÄRON MED ROQUEFORT** 140:-  
Pocherat päron med roquefortglass och kavringskrisp

**CRÈME BRÛLÉE MED RABARBERSORBET** 140:-

**KOCKENS VAL AV OSTAR** 125:-

**CHOKLADTRYFFEL** 35:-

---

Informera gärna oss om eventuella allergener

# CRÉMANT & CHAMPAGNE

CRÉMANT DE LOIRE	115:-/550:-
CRÉMANT DE BOURGOGNE	135:-/750:-
ANDRÉ MOUSSY, BDB, CHAMPAGNE	155/950/1800

## VITT VIN

NV ART DE FRANCE, CHARDONNAY/SAUVIGNON B, LANGUEDOC	105:-/450:-
2021 LEON BEYER, FRUIT DE MER, PINOT BLANC, ALSACE	115:-/545:-
2016 CLOS DE NOUYS, VOUVRAY, CHENIN BLANC, LOIRE	125:-/550:-
2016 LEON BEYER, PINOT GRIS, ALSACE	150:-/735:-
2020 VALENTIN ZUSSLIN, PINOT GRIS, ALSACE	150:-/735:-
2019 DOMAINE ROLET, SAVAGNIN, JURA	160:-/775:-
2019 MICHAEL GUIGNIER, MACÓN VILLAGE, CHARDONNAY, BOURGOGNE	165:-/790:-

## RÖTT VIN

NV ART DE FRANCE, MERLOT/SYRAH, LANGUEDOC	105:-/450:-
2020 DOMAINE CAZES, SAMSÖ, CINSULT, LANGUEDOC	130:-/600:-
2019 CHÂTEAU BALAC, MERLOT, CABERNET S, CARBERNET F, BORDEAUX	140:-/680:-
2021 FRANCK BALTAZHAR, CÔTE DU RHÔNE, SYRAH, GRENACHE, RHÔNE	145:-/700:-
2018 MAS DE JANEIL, GRENACHE, CARIGNAN, SYRAH, LANGUEDOC	150:-/735:-
2020 DOMAINE BAROU, CUVÉE DES VERNES, SYRAH, GRENACHE, RHÔNE	155:-/745:-

## ÖL & CIDER

### Fat

MELLERUDS PILSNER	75:-
WISBY LAGER	85:-
PEACHY BULLDOG, PA	90:-
SOUTHERN BULLDOG, IPA	90:-
GÄST ÖL	90:-

### Flaska

HEINEKEN 33CL	70:-
DAURA DAMM, GLUTEN FREE 33CL	70:-
WISBY STOUT 33CL	75:-
WISBY WEISSE 50CL	90:-
BRISKA 33CL	68:-
CIDRAIE 33CL	72:-

## ALKOHOLFRITT

LÄSK 33CL (COCA-COLA, FANTA, SPRITE)	35:-
KOLSYRAT VATTEN	35:-/65:-
RICHARD JUHLIN 200ML	125:-
WISBY LAGER	65:-
EASY RIDER, IPA	65:-
BRISKA	65:-
RED BULL	55:-