PLAZA

RESTAURANG & BAR / VISBY

Dryck

Cocktails, bubbel & favoriter i baren

Cocktails

Coconut Fever 175 kr
Koskenkorva Rhubarb, Gotland Pink Gin, hallon, citron, socker & kokosskum

Santa's Dark Side 169 kr
Planteray Original Dark Rum, Campari, ananas, lime, kanelsocker & saffransgrädde

Berry Me Jessica 160 kr
Whiskey, blåbär, honung, kanel & chokladbitters

Tequila Pumpkin 165 kr
Don Julio, triple sec, lime, agave & pumpa

Ginfavoriter

Plaza G.T 165 kr
Gotlands gin, Royal Bliss tonic, äpple & timjan

Pink Gin Sour 165 kr
Gotlands Ginfabrik Pink, äggvita, citronjuice & hallonsocker

Parisian Kiss 155 kr
Citadelle Vive le Cornichon gin, torr vermouth, citron, gurka & dillkvist

Elderflower Collins 160 kr
Tanqueray gin, St-Germain, citronjuice, socker & soda

Öl & cider

Fatöl · 40 cl

Grängesberg 79 kr

Wisby Lager 95 kr

Flasköl · 50 cl

Wisby Weisse 109 kr

Mariestad Export 95 kr

Flasköl · 33 cl

Wisby Pils 85 kr

Wisby Stout 85 kr

Sitting Bulldog IPA 85 kr

Cider · 33 cl flaska

Briska Päron 79 kr

Briska Jordgubb & Rabarber 79 kr

Hitta oss

www.plazavisby.se • 0498-21 00 81
Instagram: plazavisby
Facebook: Plaza Restaurang & Bar

Bubbel

Brut Signat, Cava 120 / 595 kr
Spanien · 27 % Macabeu, 43 % Xarel·lo, 17 % Parellada, 13 % Chardonnay

Champagne Taittinger 165 / 990 kr
Frankrike · 40 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier

Alkoholfritt

Läsk 47 kr

Mjölk / juice 45 kr

Red Bull 55 kr

Kolsyrat vatten 45 kr

Alkoholfri öl · 33 cl 65 kr

Alkoholfritt vin 69 kr

Bryggkaffe / te 47 kr

Alkoholfri cocktail 75 kr

P L A Z A

RESTAURANG & BAR / VISBY

Smårätter & pasta

Något att dela på & pasta

Snacks

Chips 59 kr

Marinerade oliver 69 kr

Hummus 85 kr
Surdegsbröd & olivolja

Saltgurka 85 kr
Yoghurt & honung

Marconamandlar 75 kr

Prosciutto 89 kr

Lyxpommes 89 kr
Tryffeldipp, parmesan & persilja

Krustader, 2 st 110 kr
1 med skagenröra / 1 med forellrom

Förrätter

Gratinerat vitlöksbröd 129 kr
Tzatziki, parmesan & olivolja
Dryck: Muro Di Pietra Primitivo

Toast Skagen 185 kr
Skagenröra på handskalade räkor, forellrom, citron, färsk dill & levainbröd
Dryck: Capitolo Pinot Grigio delle Venezie DOC

Svamptoast 165 kr
Smörstekt blandsvamp, babyspenat, syltlök, parmesan, surdegsbröd, tryffelaioli & friterad grönkål
Dryck: Secret de Lunès Pinot Noir EKO

Carpaccio Pelle Janzon 199 kr
Tunt skivad nötrulle, forellrom, äggula, finhackad rödlök, citron, picklad senapskräm, pepparrot & smörstekt bröd
Dryck: Torre del Falasco Ripasso

Scampi piri-piri 175 kr
Vitlöks- & chilimarinerade scampi i het olja, rostat bröd, citron & färsk persilja
Dryck: Trapiche Oak Cask

Burrata 159 kr
Tryffelkräm, rostade mandlar, sockerstekta tomater, basilikaolja & färsk basilika
Dryck: Les Calcaires

Pasta

Maestro 275 kr
Fettuccine, oxfilé, mascarpone, svamp, babyspenat, tryffelkräm & parmesan
Dryck: Secret de Lunès Pinot Noir EKO

Frutti di mare 265 kr
Spaghetti, scampi, blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök, chili, cocktailtomater, citron, parmesan & tomatsås
Dryck: Even & Odd Riesling

Salsiccia 259 kr
Rigatoni, gotländsk kryddkorv, prosciuttokrisp, chili, vitlök, vitt vin, tomat, schalottenlök, parmesan & krämig tomatsås
Dryck: Muro Di Pietra Primitivo

Entrecôte 269 kr
Rigatoni, trancherad entrecôte, flamberad konjakssås, parmesan, smörstekt blandsvamp, vitlök, rödlök & friterad grönkål
Dryck: Collezione Oro Chianti EKO

Sallad

Medelhavssallad 235 kr
Prosciutto, burrata, saltgurka, pestodressing, rostade mandlar, cocktailtomater, parmesan, picklad rödlök, fänkål & grönkål
Dryck: Jules Lebègue

Allergier? Fråga gärna personalen.

P L A Z A

RESTAURANG & BAR / VISBY

Varmrätter

Klassiker från köket

Från köket

Oxfilé på planka **349 kr**

Hemlagad duchessepotatis, bearnaisesås, rödvinssås, stekta primörer, gratinerad tomat & baconlindad sparris

Dryck: Torre del Falasco Ripasso

Gotländsk lammlägg **359 kr**

Tryffelpotatismos, timjansås, kryddsmör, svamp, syltlök, morot & friterad grönkål

Dryck: 875M Tempranillo

Torskrygg på planka **345 kr**

Hemlagad duchessepotatis, hummersås, handskalade räkor, citron, rotfrukter, gratinerad tomat & baconlindad sparris

Dryck: Artesis Côtes du Rhône Blanc EKO

Pepparstek på oxfilé **355 kr**

Potatisgratäng, konjaksspetsad pepparsås, grillad grön sparris & tomat- & löksallad

Dryck: La Rougeante

Fler favoriter

Gotländsk fläsksida **295 kr**

Långbakad fläsksida, friterad smashpotatis, timjansås, picklad senapskräm, saltgurka & surkålssallad

Dryck: Côtes du Rhône Rouge

Moules frites **279 kr**

Blåmusslor, vitt vin, grädde, chili, vitlök, schalottenlök, aioli, rostat lantbröd & pommes

Dryck: Cava Brut Signat

Smashburgare **249 kr**

100 % nötkött, pommes, picklad rödlök, crispsallad, jalapeñomajo, tryffeldipp, cheddarost & saltgurka

Dryck: Wisby Lager

Vegetariskt

Friterad blomkål **239 kr**

Hummus, rostade mandlar, vitlöksfriterad potatis, parmesan, tomat- & löksallad

Dryck: Chavin Cabernet Sauvignon

Vodka & burrata **245 kr**

Rigatoni, chili, smör, grädde, tomatpuré, vitlök & basilika

Dryck: Les Calcaires

ATT DELA • FÖR MINST TVÅ PERSONER

Mixgrill

Entrecôte & ryggbiff

Fläsksida & tryffelkorv

TILLBEHÖR & SÅSER

Parmesanpommes

Tomat- & löksallad

Rödvinssås • Bearnaise

Kryddsmör • Pepparsås

450 kr / person

Vin: Torre del Falasco Ripasso

Råvaror & allergier

Vi väljer råvaror och leverantörer med omsorg. Fråga oss om köttets ursprung och berätta om eventuella allergier.

P L A Z A

RESTAURANG & BAR / VISBY

Sött & avec

Något litet efter maten eller något gott att dricka

Dessert

Crème brûlée 135 kr
På klassiskt vis

Chokladfondant 129 kr
Nötter, glass & färska bär

Coupe Colonel à la Plaza 95 kr
Vaniljglass & limoncellolikör. 18 år.

Saffranspannkaka 125 kr
Salmbärssylt, grädde & färska bär

Barnmeny

Minioxfilé 185 kr
Pommes & bearnaisesås

Cheeseburgare 119 kr
100 % nötkött, cheddar, aioli, pommes & crispsallad

Pannkakor 115 kr
Sylt & grädde

Spaghetti di filetto 169 kr
Oxfilé, svamp & béchamelsås

Kaffedrinkar

5 cl

Espresso Martini 159 kr
Cold brew, kaffelikör & vodka

Irish Coffee 155 kr
Tullamore, socker, kaffe & grädde

Kaffe Karlsson 155 kr
Baileys, triple sec, kaffe & grädde

Baileys Coffee 149 kr
Baileys, kaffe & grädde

Hotshot 125 kr
Galliano, kaffe & grädde

En god avslutning

Kaffe, något sött eller en avec? Fråga oss gärna om en kombination som passar dig.

Alla avecpriser anges per cl.

Avec

Whiskey

Tullamore Dew	27 kr
Bulleit Bourbon	27 kr
Black Label	30 kr
Johnnie Walker 18Y	55 kr
Willett Bourbon	70 kr

Single malt

Lagavulin 8Y	30 kr
Mortlach 16Y	75 kr
The Dalmore 12Y	35 kr
Macallan Rare Cask	150 kr

Övriga destillat

Daron Fine Calvados	27 kr
Plantation Grand Reserve	27 kr
Planteray XO 20th	38 kr
Claude Chatelier XO	42 kr
Pierre Ferrand 1840	32 kr
Don Julio 70th	70 kr
Luce Grappa Invecchiata	35 kr
Grey Goose	30 kr

Likör

Baileys	25 kr
Galliano	25 kr
Sambuca	25 kr
Amaretto	25 kr
Kahlúa	25 kr

P L A Z A

RESTAURANG & BAR / VISBY

Vinlistan

Vitt, rött, rosé & dessertvin

Vita viner

Chavin Sauvignon Blanc — **125 / 575 kr**
Frankrike · Sauvignon Blanc 50 %, Colombard 40 %, Gros Manseng 10 %

Les Calcaires — **135 / 610 kr**
Frankrike, Loire · Sauvignon Blanc 100 %

Capitolo Pinot Grigio delle Venezie DOC — **140 / 630 kr**
Italien, Veneto · Pinot Grigio 100 %

Trapiche Oak Cask — **145 / 655 kr**
Argentina, Mendoza · Chardonnay 100 %

Le Courier Chenin Blanc — **675 kr**
Sydafrika, Western Cape · Chenin Blanc 100 %

Even & Odd Riesling — **155 / 699 kr**
Tyskland, Rheingau · Riesling 100 %

Artesis Côtes du Rhône Blanc — **160 / 720 kr**
Frankrike, Rhône · Grenache Blanc 30 %, Clairette 20 %, Bourboulenc 20 %, Viognier 20 %, Marsanne 10 %

Martín Códax Albariño — **745 kr**
Spanien, Galicien · Albariño 100 %

La Chablisienne Petit Chablis — **169 / 760 kr**
Frankrike, Bourgogne · Chardonnay 100 %

Sancerre Blanc — **785 kr**
Frankrike, Loire · Sauvignon Blanc 100 %

Rosévin

Chavin — **125 / 575 kr**
Frankrike, Méditerranée · Grenache Noir 60 %, Cinsault 30 %, Syrah 10 %

LYV Rosé — **630 kr**
Frankrike, Languedoc-Roussillon · Grenache, Cinsault & Syrah

Röda viner

Chavin Cabernet Sauvignon — **125 / 575 kr**
Frankrike, Languedoc-Roussillon · Cabernet Sauvignon 100 %

Muro Di Pietra Primitivo — **135 / 610 kr**
Italien, Apulien · Primitivo 100 %

Collezione Oro Chianti EKO — **140 / 630 kr**
Italien, Toscana · Sangiovese 80 %, Merlot 20 %

Côtes du Rhône Rouge — **145 / 655 kr**
Frankrike, Rhône · Grenache 60 %, Syrah 35 %, Mourvèdre 5 %

Jules Lebègue Rouge EKO — **150 / 675 kr**
Frankrike, Bordeaux · Merlot 100 %

Secret de Lunès Pinot Noir EKO — **155 / 695 kr**
Frankrike, Languedoc · Pinot Noir 100 %

La Rougeante — **160 / 720 kr**
Frankrike · Carignan, Grenache, Mourvèdre & Syrah

875M Tempranillo — **165 / 745 kr**
Spanien, Rioja · Tempranillo 100 %

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore DOC — **169 / 760 / 1395 kr**
Italien, Veneto · Corvina 70 %, Rondinella 30 %

Don't Tell Gary — **785 kr**
Australien, Victoria · Shiraz 100 %

Barbera d'Asti Valdevani DOCG — **799 kr**
Italien, Piemonte · Barbera 100 %

Roberto Sarotto Barolo DOCG — **820 kr**
Italien, Piemonte · Nebbiolo 100 %

Dessertvin / 90 kr för 6 cl

Fråga din servis om kvällens urval av dessertviner.