

Välkommen till Restaurang Koggen

Hos oss på Restaurang Koggen kan du alltid njuta av vällagade rätter. Vi använder oss främst av lokala råvaror i den mån det går. Rätterna på menyn är inspirerade av Asien, Sydeuropa och Skandinavien där smakerna hålls enkla och rena.

Vår ambition är att tillaga all mat från grunden och så långt det är möjligt använda råvaror som är närproducerade. Med stolthet vill vi gärna krydda vår meny med fina gotländska råvaror och inslag, odlade på vår egen ö. Restaurangen är miljöcertifierad av Svanen och det är viktigt för oss att arbeta därefter. Vi har öppet för frukost, lunch och middag hela året.

Har du matallergier eller intolerans, prata med oss i personalen så vägleder vi dig.

Meny

Förrätt

Aurora Lax

Nashipäron/Fänkål/Pepparrot/Rostade sesamfrön

140 kr

Dryckesförslag:

Domaine Kuentz Bas Riesling, Tyskland 120/480

Domechant Werner Riesling, Tyskland 130/510

Simgus

Enoki/Kapris/Oliver/Picklad gulbeta/Citron

145 kr

Dryckesförslag:

Giesen "The Brothers" Pinot Noir, Nya Zeeland 120/480

Shitake

Picklad gulbeta/Karameliserad silverlök/Kavring

125 kr

Dryckesförslag: Wisby Lager, Gotland 69

Varmrätt

Torskrygg

Pak Choi/Rostad rödbeta/Picklade senapsfrön/Skummig musselsås

265 kr

Dryckesförslag: Plan B Chardonnay, Australien 125/500

Secreto Iberico

Butternut Squash/Chorizo/Krispig svål/Rödvinssky med
långpeppar/Manchego

275 kr

Dryckesförslag: Camins del Priorat, Spanien 140/550

Veteotto

Flower Sprouts/Rostad Paprika/Kokos/Rostade
hasselnötter/Manchego

185 kr

Dryckesförslag: Plan B Riesling, Australien 125/500

Ejmunds Biff

Bearnaisesås/Semitorkad San Marzano/Krispig Potatis

285 kr

Dryckesförslag: Torre del Falasco Ripasso Superiore, Italien 110/440

Koggens burgare

Fråga serveringspersonalen vilken veckans burgare är.

175 kr

Dryckesförslag: Whisby Pils 69

Dessert

Rabarber

Inkokt rabarber/Rabarbersorbet/Vit choklad-crème/
Kardemumma-maräng

95 kr

Dryckesförslag: Cono Sur Late Riesling, Chile 115/435

Banan

Filodeg/Yoghurtglass/Dulche Leche/Maräng/Hallon

95 kr

Dryckesförslag: Pomiino Vinsanto DOC, Italien 115/435

Rökig Choklad & Oban

Chokladglass/Oban Whiskey/whiskeyspån

75 kr

Dryckesförslag: Oban whiskey, Skottland

VITT VIN

Douglas Green Fairtrade sauvignon Blanc <i>Sydafrika, Western Cape</i>	94/389
Petit Chablis William Fèvre <i>Frankrike, Bourgogne</i>	116/480
Clos de Nouys Vouvray <i>Frankrike, Loire</i>	120/480
Domaine Kuentz Bas Riesling <i>Tyskland</i>	120/480
Plan B! "The King" Riesling <i>Australien</i>	125/500
Plan B! "The King" Chardonnay <i>Australien</i>	125/500
Sancerre Blanc <i>Frankrike, Loire</i>	127/515
Constitution road Chardonnay <i>Sydafrika, Western Cape</i>	130/525
Domechant Werner Riesling <i>Tyskland, Rheingau</i>	130/510
Touraine Sauvignon Blanc <i>Frankrike, Loire</i>	130/525

ROSÉVIN

Lérmitage <i>Frankrike, Rhône</i>	95/380
Ancien Temps <i>Frankrike, Provence</i>	95/380
Miradou Rosé <i>Frankrike, Provence</i>	115/460

RÖTT VIN

Douglas Green Fairtrade Merlot <i>Sydafrika, Western Cape</i>	94/389
Torre Del Falasco Ripasso Superiore <i>Italien, Veneto</i>	110/440
Dancing Bull Zinfandel <i>USA, Karlifonen</i>	110/440
Indomita Duette Cabernet S Chile <i>Chile, Mapio</i>	117/480

Giesen "The Brothers" Pinot Noir <i>Nya Zeeland, Marlborough</i>	120/480
A Amarone, Alpha Zeta <i>Italien, Venetien</i>	138/570
Camins del Priorat <i>Spanien, Priorat</i>	140/550

MOUSSERANDE VIN & CHAMPAGNE

Prosecco Treviso Brut Eko	60/325
Le Contesse Pinot Rosé Spumante Brut	325
Anna Codorniu organic	355
Alexandre Bonnet Grand reserve Brut	415/800
Pata Negra Brut	430
Bollinger Champagne	800

DESSERTVIN

Pomino Vinsanto DOC <i>Italien, Toscana</i>	glas 8cl	115/435
Cono Sur Late Riesling, Chile	glas 8cl	115/435

Dryck

ÖL	kr
Gränges 33 cl mellanöl 4,2%	49
Heineken 33 cl	59
Wisby Daredevil, 33 cl, 3,5 %	45
Wisby Pils 33 cl	63
Wisby Klosteröl 33 cl	63
Wisby lager 33 cl	69
Wisby Sleepy Bulldog 33 cl	69
Wisby Shogun Bulldog IPA 33 cl	69
Wisby Stout 33 cl	69
Bushveld Bulldog IPA 33 cl	69
Wisby Great White IPA 33 cl	69
Wisby Weisse, 50 cl	69
Mariestad 50 cl	69
CIDER / ALKOLÄSK	kr
Briska 33 cl	63
Smirnoff Ice 27 cl	65
Cornish Gold Cider	65
ALKOHOLFRIIT	
Briska cider 33cl	39
Melleruds Pilsner 33 cl eko	39
Easy rider IPA öl 33 cl	39
Barrels & Drums, vitt/rött vin	55/215
Tosellini, bubbel	55/215
LÄSK	kr
Scandic Vatten liten 0,4 l/stor 0,8 l	19/39
<i>kolsyrat/destillerat</i>	
Gränges 33 cl, lättöl	27
Mjölk Eko	27
Apelsinjuice	27
Cola/Sprite/Fanta	29
Halfvede Äppelmust	35
Ginger Beer, eko	35
Naturfrisk eko	35
Lemonade, Elderflower Raspberry, Cola	

ANNAN DRYCK

Vi har fullsortiment i baren, prata med oss så vägleder vi dig och ger dig husets bästa drinktips!

Förrätt

Aurora lax

Nordnorsk lax från Skjervøy som levereras extra snabbt till kunder, dels i Japan.

Nashipäron

Kommer ursprungligen från Japan men odlas numer i hela ostasien. Fruktköttet är ljust som hos vanliga päron, men det har mer spröd och fast konsistens. Smaken är milt söt.

Enoki

Guldnålssvamp är en japansk och kinesisk matsvamp. Svampen tillhör den i Sverige vilt växande arten vinterskivling och enokins särpräglade utseende kommer av att fruktkropparna får växa i mörker.

Shitake

Asiatisk trädsvamp med kraftig smak som har Japanskt ursprung. Odlas också i Kirunagruvan där den har goda förutsättningar såsom jämn temperatur och steril miljö, fri från insekter och larver.

Simgus

Rasen är en blandning av schweiziska rasen Simmental och den skotska rasen Aberdeen Angus. Köttet är en gotländsk variant av Kobe och kommer från Ejmunds gård på Gotland. Korna får massage och äter drav, en restprodukt vid öltillverkning.

Varmrätt

Pak choi

Sellerikål, som man har njutit av i Kina i tusentals år. Den är en nära släkting till salladskål.

Butternut Squash

Butternutpumpa är söt och nötig i smaken. Skalet är gult och fruktköttet orange. Används till matlagning.

Secreto Iberico

"Grisens hemlighet" - är en centimetertjock muskel som sitter gömd på sidan av den kraftiga halsen, djupt inne vid skuldran mot frambenet. Den är inbäddad i späck och kraftigt marmorerad. Ingen annan styckdetalj på grisen är lika saftig och mör. "Secreto" betyder hemlighet och "Iberico" är namnet på Spaniens välsmakande, svarta grisras. För att verkligen förtjäna det här namnet måste köttet komma från en Iberico-gris.

Manchego

Spansk hårdost gjord på fårost. Kommer från provinsen La Mancha som ligger i den mellersta delen av Spanien.

Långpeppar

Tropisk ört inom familjen pepparväxter, nära släkt med vit- och svartpeppar. Långpeppar var den första pepparsort som nådde Europa men konkurrerades sedan ut av vår vanligaste peppar.

Flower Sprouts

Är en korsning mellan brysselkål och grönkål med en mild och nötig smak som påminner om båda sorterna. Med sin blomliknande form och mörkgröna till violetta blad är de även dekorativa. Goda att steka, gratinera eller äta råa. I övriga Europa kallas den är sorten för Kalettes.

Gotländska betor

Det gynnsamma klimatet på Gotland med många soltimmar och kalkrik jord ger optimala odlingsförhållanden för de gotländska betorna. De trivs bäst på myr- och sandjord.

Ejmunds gård

På Ejmunds gård har man Gotlands största nötproduktion. Den gotländska gården har anor från slutet av 1600-talet och den drivs idag av Märta Norman och hennes man Pontus. De har tagit över efter Märtas pappa, Odd Norman som i sin tur tog över familjegården 1976.

På gården föder man idag upp ca 800 tjurar och kvigor på naturligt bete som odlas på fälten runt gården. En stor del av djuren på gården går till produktion av en gotländsk variant på det attraktiva japanska köttet "Kobe" som Ejmunds Gård valt att kalla Simgus. Gården är klimatcertifierad enligt Svenskt Sigill.

Högklassig nötköttsproduktion är tyvärr inget som blir vanligare och vanligare, men på Ejmunds Gård gör de precis det. Djuren äter enbart foder som är fritt från antibiotika och hormoner och i gårdsbutiken hittar du godsaker som smakar lika bra på tungan som samvetet.

Gården producerar idag sina produkter under varumärket Ejmunds gård som säljs till delikatesser runt om i landet samt till utvalda restauranger runt om i landet. Ejmunds gård har fått ta emot utmärkelsen Gastronomiska Akademiens diplom.

Dessert

Filodeg

Filodeg är en papperstunn deg gjord på vetemjöl, vatten, salt och små mängder matolja. Den används bland annat i maträtten Burek, som är mycket vanlig i bland annat forna Jugoslavien, Grekland, Albanien, Rumänien, Turkiet och Palestina.

Dulche Leche

Genom att koka mjölk och socker i flera timmar så får man till slut en kolasås. Dulce Leche betyder söt mjölk och kommer ursprungligen från Sydamerika.

Isle of Lime

Isle of Lime Roma är en helt ekologisk singel malt framtagen och producerad på Gotland. Allt innehåll kommer från Gotland. Kornet växer, skördas, mältas, röks, destilleras och tappas på ön. Dessutom är Isle of Lime Roma KRAV-märkt. Den har en lätt rökighet med en mild karaktär av sherry. Namnet kommer ifrån den kalksten som är Gotlands fundament.