

Champagne & sparkling wine

Mulderbosch Chenin Blanc, South Africa	109/540
Perilada Cava Brut Reserva, Spain	540
Serenissima Prosecco, Italy	599
Tattinger Reims Champagne, France	869

White wine

Glass of the day	109/540
Guigal Blanc Côtes du Rhône, France	135/674
Sandstein Riesling trocken, Germany	135/674
ABA de Trasumia Albartino, Spain	135/674
Greywacke Wild Sauvignon, New Zealand	140/699
o Fillo da Condesa albarino, Spain	155/775
Schweigen Chardonnay, Germany	890
Rodney Strong Chardonnay California	799

Rosé wine 109/540:-

Snaps 25kr/cl

O.P. Andersson	28
Skåne Akvavit	28
Bäska Droppar	28
Dild Akvavit	28
Aalborg	28
Hallands Fläder	28
Saffran (home made)	28
Krut (home made)	28



Rom cl

Plantation XO 20:th Anniversary	42
Diplimático Reserva Exclusiva	48

Whiskey cl

Laphroaig 10y (Smoky Islay Whiskey)	42
Oban 14y (Single Malt Whiskey)	48

Avec cl

Flaggpunsch	28
Remy Martin VSOP	48
Chateau de Breuil VSOP	42

Mead on glass/bottle

Sjätte Tunnan- semi-Sweet 13%,Pol	109/540
Korzenny-semi sweet, cinnamon 11% Pol	109/540
Jarls Brew-Sweet 13% Swe	145/725
Mazurski-Semi-sweet 13% Pol	129/645
Biesiadny-Semi-sweet, spiced 12% Pol	129/645
SuttungR Brew-dry, Lingon 13% Swe	145/725
Svarta tranan-semi sweet currant & cranberry 11,5% Swe	145/725
GodeGubben-semi sweet strawberry 12% Swe	145/725
Smoked bochet-smoked mead 13%, Swe	175
It´s a Mead-dry & sour 10%, Swe	125/499
Tunder Sip-sweet, pomegranate, & cranberry 10%, Swe	125/499

Braggot / Mölska

Sjätte Tunnan Mölska 6,3% Swe	89
Tallstrunt 33cl 6,8%, Swe	109
Mungatt 33cl 8%, Swe	138
ColaO 33cl Sour braggot, 8,0%, Hung	143
Strawberry O 33cl Sour braggot, 8,2%, Hung	143

Non-Alcoholic / Alkoholfritt

Mjöd-18cl/50cl cider with taste of honey 0,2%	40/80
Enbärsdryck-Uniper-18cl/50cl	40/80
Eldeberry drink/saft 33Cl	25
Soft Drinks	44
Easy Rider 33cl Wisby Bryggeri 0,4%, Swe	52
Melleruds 33cl Alkoholfri Pilsner 0,5%, Swe	52
Galipette, 33cl non-alcoholic French cider	69
Coffee/Tea	35

Cider

Briska eldeflower 33cl 4,5% Swe	72
Briska strawberry 33cl 4,5% Swe	72
Cloudy dry Apple 33cl 4,5%, Swe	92
Raspberry Lemon 33cl 4,5%, Swe	92

Seltzer

Swedish Seltzer Mango 33cl 3,5%, swe	62
--------------------------------------	----

Tap Beers

Norrlands Guld-lager 5,3%, Swe	70
Wisby Pils, eko 5,0% Gotlands Bryggeri Swe	93
Wisby Klosteröl, eko- Ale 5,0% Gotlands, Swe	98
Sitting Bulldog- IPA 6,4% Gotland Swe	96
Tale of the Whale- wheat beer 4,8% Brutal Brewing, Swe	89
S:t Hans Brown Ale 6% Gotland, Swe	99
Gamma Ray- APA 5,4%, England	99

Lager

Wisby Lager 33 cl 4,7% Gotlands, Swe	79
Nils Oscar God lager, eko 33cl 3,5%, Swe	62

Dark Lager

Rököl 50cl 5%, Helsingebryggeri, Swe	129
Schwarzbier 50cl 4,8% Helsingebryggeri, Swe	129

Pale Ale

Sleepy Bulldog 33cl 4,8% Gotlands, Swe	92
Hazy Bulldog APA 33cl 5,7%, Gotlands, Swe	92

Ale

Fraoch Heather Ale 50cl 5,0%, Scot	109
------------------------------------	-----

Belgian Ale

IPA

Peoples Bulldog 33cl 3,5%, Gotlands, Swe	72
--	----

Sour Beer

Tropic Thunder 33cl 4,5%, Dugges, Swe	109
Mango,Mango,Mango 33cl 4,5%, Dugges Swe	109
Hallon Passion 33cl 4,2%, Odd Island, Swe	115

Wheat Beer

Wisby Weisse 50cl 5,2% Gotlands, Swe	139
--------------------------------------	-----

Stout

Wisby Stout 33cl 5,0%, Gotlands, Swe	102
--------------------------------------	-----

Nu kan du köpa ditt alldeles egna Sjötte
Tunnan smycke för enbart 200:-

Gjutet i tenn av vår vän Ollé.

Fråga i baren!

Tunnan Tidender

Måndag: Måndagsklubben spelar musik, visar videos och nördar sig i teknik mm. (översvåningen)

Tisdag: Folkmusik jam (översvåningen)

Freitag: Synth AW kl.17-22

Första söndagen i månaden: Engelskt folkmusik jam

14/3 mysteriöspel: Boka via info@sjattettunnan.se

27/4 Tjaut på scenen!

Håll även koll på vår facebook!

Mead is made from fermented honey

Braggot is made from fermented barley and honey

Jeppes gästgiveri på Möja

I skärgården har vi en filial som serverar en blandning mellan husmanskost och vad kocken har lust att laga.

Stället är en gammal gård som byggts om till restaurang. Större delen av serveringen sker utomhus bland röda stugor och ladugårdar inramat i naturens sköna gröna.

Öppet enbart sommartid

Ettikett

Det ska noteras att etiketten vid det medeltida bordet skiljde sig markant från det vi idag anses vara god sed. Via gamla böcker och målningar har vi en ganska bra bild av vad som gällde runt slutet på 1300-talet. Ett exempel är att gaffel inte användes förrän någon gång under sextonhundratalet då kyrkan ansåg att gafflar var ett djävulskt verktyg som användes för att plåga förtappade själar i underjorden!

Tallrikar delades med bordsgrannen och varje gäst förväntades ha med egen kniv och sked till måltiden. Att man inte med bestick så använde man enbart vänster hand, höger skulle alltid hållas ren. Således skickade man alltid saker till sina bordsgrannar med höger hand, exempelvis när man skickade mjödkannen eller bröt bröd. Kniven höll man i höger hand och använde vänster hand för att dela maten med, oftast skar man upp allt man fått på tallriken på en gång. Fanns sked höll man naturligtvis även den i höger hand. När man drack ur sitt krus så höll man i den nära kanten, den som fylldes på kruset åt en bordsgranne höll kruset greppat i botten, naturligtvis med höger hand.

Vapen och dåligt uppförande var strikt förbjudet vid de medeltida gillsmiddagarna.

Brott mot reglerna kunde medföra dryga böter.

Sjätte Tunnan

Mead experience



345;- per person includes:

-5x 8cl mead

-Written information about the mead which you can keep as a memory of this experience

Prebook at the bar or info@sjattetunnan.se

Red wine

Glass of the day	109/540
Flores de Callejo Tempranillo, Spain	140/699
Equilatero Rosso barbera, Italy	140/699
Lomond syrah, South Africa	140/699
PN substance pinot noir, USA	140/699
Dry Land Red Blend, South Africa	165/825
Verquière grenache, France	165/825
Cline Ancient Vines Zinfandel, USA	850
Steintal Spätburgunder, Germany	800
Juan Gil Jumilla Monastrell, Spain	990



Gillen

Mat enligt konstens alla dåtida regler

Gille är från början ett germanskt ord som kan översättas till "sammanslutning" och de fungerade under medeltiden som föreningar eller brödraskap.

Örns vikt och inflytande

saknar egentlig motpart i dagens samhälle, men de spände många gånger både över sociala grupperingar och yrken och stod för trygghet och gemenskap i det medeltida samhället.

Höjdpunkten för varje gillensmedlem var när det kallades till gillensmiddag, detta skedde minst en gång årligen, men större eller mindre gillensmåltider hölls dagligen runt om i det medeltida Stockholm.

Den regelbundet återkommande gillensmåltiden var oftast enkel, de större årliga festerna var mer som banketter.

Gillensmåltiden var en kombination av socialsammankomst, föreningsmöte och ett uttryck för vänskap mellan gillensbröder och gillensystrar.

Gillensmiddagar hölls antingen i gillenshusen, eller på något av stadens finare vinhus.

Våra gillen syftar till att föra er lite närmare hur det verkligen kunde ha smakat vid bordet hos ett av de större och bättre gillenas årliga bankett runt år 1435

Mead on bottle

Balt mead 33cl 11,5% Swe 169

Gracil- dry 50cl 12% Swe 399

Rustik- dry 50cl 12% Swe 399

Sommarblom- dry 750cl 10,8%, Swe 599

Alalmö meadery 143kr

We are late honey raspberry 33cl 6% swe

You are a peach honey peach 33cl 6% swe

Her's Honey black currant 33cl 6 % swe

Dessert mead 6cl 69kr

Dubbelt 13%, Swe

Branden på Orten 13%, Swe

Mestej Buckwheat Edition 14,5%, Swe

Jadwiga 16%, pol