



APERITIF

Hallonnegroni - hibiskus, gin, campari **155,-**

Havtornsmargarita - Mezcal, havtorn, lime **155,-**

GT - Stockholms bränneri gin, citron & ängstonic **135,-**

SNACKS att börja med

Ostron, pepparrot, kärnmjölk, schalottenlök, chiliolja **55,-*/st**

Coppa **85,-**

En bit Wrångebäcksost **85,-**

Tarteletter med kycklinglevermousse, kantareller, ramslökskapris **105,-**

Panisse, hot sauce, yoghurt, sardeller (2st) **95,-**

Surdegsbröd på Ölandsvete & Emmer, färskost, örter (2 st) **65,-**

**Ostron är ett känsligt livsmedel som äts på egen risk*

MATMENY

(Vi rekommenderar ca 2-3 rätter per person, dela gärna)

Geta från Löts, vaxbönor, torkade tomater, oliver **155,-**

Smördegstarte, grillade kantareller, velouté, mangold, inlagda vinbär **175,-**

Ricottagnocchi, rostad majs, jalapeno, beurre blanc **195,-**

Brässerad lammfog, gröna bönor, citronsky, salvia **205,-**

Grillad havsabborre, skaldjursky, aubergine, espelette **215,-**

EFTER MATEN

Carajillo - Kall kaffedrink med likör 43 & grädde **155,-**

En bit ost, crostini & tomatmarmelad **95,-**

Körsbärskaka, jasmintéglass, pistage **105,-**

Hallon, gräddfilssorbet, mandelbiskvi, fläder **115,-**

En set meny i 4-serveringar finns på vår svarta tavla!

Vänligen meddela oss om eventuella allergier

ÖL/CIDER

Fatöl, 45 days organic pilsner, To Øl 4,7% (40 cl) **79,-**
Pale ale, House of Pale, To Øl 5,5% (44 cl) **95,-**
IPA, NE Mosaic & Simcoe, Apex Brewing Company 6,5% (44cl) **110,-**
IPA, Omnipollos Kyrka Session IPA, Omnipollo 4,7% (33 cl) **95,-**
Suröl, God's Raspberry Sour, Omnipollo 6,0% (33 cl) **95,-**
Folköl, Pivot Pils, O/O Brewing 3,5% (33 cl) **75,-**
Äppelcider, Brut Natur 2023, Sent Om Cider 7% (25 cl) **95,-**

ALKOHOLFRITT

Sparkling Tea, Peach & Jasmine, Johlini 0,0 % (33 cl) **95,-**
Alkoholfri öl, To Øl Implosion 0,3 % (33 cl) **55,-**
Alkoholfri drink (Rabarberspritz) **95,-**
Husets Kombucha **65,-**
Äppelmust ofiltrerad, Rudenstams (33 cl) **55,-**
Ekologisk läsk, Sodabruket i Skåne, hallon/citron (27,5 cl) **55,-**
Bryggkaffe, Dada coffee eller Té (svart/grönt/vitt/örtté), Monteaco forest friendly tea **40,-**

VIN PÅ GLAS

Husets vin på tapp (Vitt/Orange/Rött) **115,- /glas, 425,- /0.5 l, 575,- /1 flaska (0.75l) 775,- /1 l**

Bubbel

Cremant/Petnat **145/725,-**
Champagne, N.V. 'Ultradition' Laherte Frères (Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir) *Champagne FR* **185/925,-**

Vitt/Orange

2024 'Silice Blanc' Domaine des Ardoisières (Jacquère) *Savoie FR* **155/775,-**
2020 'Valdé Marche Bianco' Oppeddento (Trebiano, Verdicchio) *Marche IT* **145/725,-**
2022 'Cuvée Jaune' La Table Rouge (Chenin blanc) *Loire FR* **165/825,-**
2023 'Luminescence' Domaine Lampyres (Muscat à petits grains) *Languedoc-Russillon FR* **Orange 165/825,-**

Rött

2021 'Adorable' Lolita Sene (Grenache, Cincault) *Rhône FR* **145/725,-**
2023 'Colline Novarese Nebbiolo' Le Piane (Nebbiolo, Vespolina) *Piemonte IT* **155/775,-**
2022 'Rosso di Caparsa' Caparsa (Sangiovese) *Toscana IT* **165/825,-**
2021 'Voyager' Les Vins Herbel (Pineau d'Aunis, Grolleau, Cab. franc) *Loire FR* **Rosé 145/725,-**

Sött & Oxiderat (8 cl)

2020 'Vin de Liqueur' Kevin Bouillet (Savagnin) *Jura FR* **130,-**
2018 'Tokaji Édes Szamorodni' Dobogó (Furmint, Hárslevelű) *Tokaj HU* **130,-**
2023 'Vino del Volta Passito' La Stoppa (Malvasia di Candia Aromatica) *Emilia-Romagna IT* **130,-**
2017 'Niederberg Helden Auslese' Weingut Schloss Lieser (Riesling) *Mosel DE* **130,-**

Fråga oss efter vår flasklista!

GAIA matbar