



## APERITIF

- Hallonnegroni - hibiskus, gin, campari **155,-**
- Havtornsmargarita - Mezcal, havtorn, lime **155,-**
- GT - Stockholms bränneri gin, citron & ängstonic **135,-**

## SNACKS att börja med

- Ostron, pepparrot, kärnmjolk, schalottenlök, chiliolja **55,-\*/st**
- Coppa **85,-**
- En bit Wrångebäcksost **85,-**
- Tarteletter med kycklinglevermousse, kantareller, ramslökskapris (2st) **105,-**
- Panisse, hot sauce, yoghurt, sardeller (2st) **95,-**
- Surdegsbaguette på Ölandsvete & Emmer, färskost, örter **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, gröna bönor, pecorino, mynta, valnötter **195,-**
- Brässerad griskind, rostad majs, jalapeno, grillad purjolök **205,-**
- Grillad gösfilé, havskräftsky, aubergine, confiterad potatis, espelette **215,-**

## EFTER MATEN

- Carajillo - Kall kaffedrink med likör 43 & grädde **155,-**
- En bit ost, crostini & tomatmarmelad **95,-**
- Hasselnötskaka, körsbär, jasmintéglass **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) **65,-**  
Alkoholfri öl, To Øl Implosion 0,3 % (33 cl) **65,-**  
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

2020 'Valdé Marche Bianco' Oppeddentro (Trebiano, Verdicchio) *Marche IT* **145/725,-**  
2023 'Diszkó' Barnag (Riesling, Furmint) *Balaton HU* **155/775,-**  
2022 'Cuvée Jaune' La Table Rouge (Chenin blanc) *Loire FR* **165/825,-**  
2022 'Clar' Celler Finca Parera (Xarel-lo, Malvasia, Parellada, Garnatxa Blanca) *Katalonien SP Orange* **155/775,-**

### Rött

2021 'Adrenaline' Domaine des Mathouans (Syrah) *Roussillon FR* **145/725,-**  
2021 'Adorable' Lolita Sene (Grenache, Cincault) *Rhône FR* **155/775,-**  
2020 'Vicinale Cesanese' Azienda Agricola La Visciola (Cesanese di Piglio) *Lazio 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,-**  
2022 'Coteaux-du-Layon' Domaine Belargus (Chenin blanc) *Loire FR* **130,-**

Fråga oss efter vår flasklista!

**GAIA** matbar