



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,-**

Charkkroetter, salsa negra (2 st) **105,-**

Majskolv från Nibble Trädgård, eldad jalapenomajonnäs, Almnäs Tegel ost **115,-**

Surdegsbaguette på Ölandsvete & Emmer, färskost, örter **65,-**

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

MATMENY

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

Rostad hokkaidopumpa, pumpasmörsås, salvia, korallinser, oliver **165,-**

Rostad brioche, semitorkade tomater, kronärtskocka, ramslöksbär, espelette **185,-**

Ricottagnocchi, färska bönor, pecorino, mynta, mandlar **195,-**

Oxtartar, jordärtskocka, fänkålsfrön, svartkål, rökt märg **215,-**

Sotad rödingfilé, chilpachole, blåmusslor, räkor, potatis **255,-**

EFTER MATEN

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

Tilda - Vitmögeltost från Jürss Mejeri, surdegscrostini & tomatmarmelad **95,-**

Mörk chokladsorbet, rostade hasselnötter, olivolja, flingsalt **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, Lager 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% (44 cl) **110,-**
IPA, Omnipollos Kyrka Session IPA, Omnipollo 4,7% (33 cl) **95,-**
Suröl, Pleroma Karpologi Creme Brulée 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,-**
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,-**
2019 'Plasma de Raphaël' Les Vins Pirouettes (Riesling) *Alsace FR* **165/825,-**
2024 'Caracol' Domaine Lampyres (Muscat d'Alexandrie) *Roussillon FR Orange* **155/1030,-** (1L)

Rött

2021 'Adrenaline' Domaine des Mathouans (Syrah) *Roussillon FR* **145/725,-**
2023 'Beaujolais-Villages Cuvée à l'Ancienne' Domaine Joubert (Gamay) *Beaujolais FR* **155/775,-**
2023 'Colline Novarese Nebbiolo' Le Piane (Nebbiolo, Vespolina) *Piemonte 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