



APERITIF

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

Havtornspaloma - Mezcal, havtorn, grapetonic **155,-**

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

SNACKS att börja med

Ostron, pepparrot, kärnmjolk, schalottenlök, chipotleolja **55,-*/st**

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

Coppa **85,-**

En bit Wrångebäcksost **85,-**

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

Inlagd västeråsgrurka, yoghurt, honung **65,-**

Tartletter med Kalix lörj, gräddfil, brynt smör, rödlök (2 st) **115,-**

Grillad majs från Nibble Trädgård, jalapenomajonnäs, Almnäs Tegel ost (2 st) **115,-**

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

MATMENY

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

Crudo på hamachi, ponzu, sesam, ingefära från Nibble Trädgård **185,-**

Oxtartar, jordärtskocka, confiterad silverlök, gotlandstryffel **205,-**

Hokkaidopumpa, pumpasmörsås, korallinser, oliver, salvia **175,-**

Raviolo, Brostorps kittost, spenat, potatis, fermenterad citron **195,-**

Anka från Munka-Ljungby, kålknytte, trattkantareller, äppelcreme **295,-**

EFTER MATEN

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

Tilda - Vitmögelse från Jürss Mejeri, surdegscrostini & körsbärskompott **95,-**

Mörk chokladsorbet, rostade hasselnötter, olivolja, flingsalt **105,-**

Äppeltarte, mandel, vaniljglass **115,-**

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

Vänligen meddela oss om eventuella allergier

ÖL/CIDER

Fatöl, 4,9% (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,-**
Pale ale, Pim Organic Pale Ale, Omnipollo 5,6% (44 cl) **95,-**
Veteöl, Bräuweise, Ayinger 5,1% (50 cl) **95,-**
Folköl, Northern Lager, Åre Bryggcompagni 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,-**
Gaias Kombucha **65,-**
Äppelmust ofiltrerad, Järna Musteri (20 cl) **45,-**
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

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

Vitt/Orange

2023 'Reflexion', Johannes Zillinger (Grüner Veltliner) *Weinviertel AU* **145/725,-**
2023 'Bourgogne Aligoté' Domaine Henri Naudin-Ferrand (Aligoté) *Bourgogne FR* **155/775,-**
2023 'Nouvelle Vague' La Nouvelle Don(n)e (Carignan) *Roussillon FR* **165/825,-**
2024 'Déferlante Orangée' Olivier Cohen (Grenache blanc, Ugni blanc, Cinsault) *Langedoc FR Orange* **165/825,-**

Rött

2022 'Adorable' Lolita Sene (Grenache, Cinsault) *Rhône FR* **145/725,-**
2023 'Anima' Domaine Lampyres (Syrah) *Roussillon FR* **155/775,-**
2023 'Bleue' La Table Rouge (Cabernet franc) *Loire FR* **165/825,-**

Sött & Oxiderat (8 cl)

2020 'Vin de Liqueur' Kevin Bouillet (Savagnin) *Jura FR* **130,-**
2018 'Tokaji Édes Szamorodni' Dobogó (Furmint, Hárslevelű) *Tokaj HU* **130,-**
2016 'Niederberg Helden Riesling Auslese' Schloss-Lieser (Riesling) *Mosel DE* **130,-**

Fråga oss efter vår flasklista!

GAIA matbar