



## APERITIF

Hibiskusnegroni - hibiskusbitter, gin, vermouth **155,-**  
Gaias Mojito - rom från Spritverket, lime, mynta **145,-**  
Mexican mule - ingefära, mezcal, ginger beer **155,-**  
GT - Stockholms bränneri gin, citron & skogstonic **135,-**

## SNACKS att börja med

Ostron, pepparrot, kärnmjölk, schalottenlök, chipotleolja **55,-\*/st**  
Surdegsbaguette på Ölandsvete & Emmer, hummus på Vreta gulärt **65,-**  
Coppa **85,-**  
En bit Wrångebäcksost **85,-**  
Charkkroetter, salsa negra (2 st) **95,-**  
Gougeres, Karl-Johansvamp, Almnäs Tegel ost **95,-**  
Panisse, mojo rojo, gremolata (2 st) **95,-**  
Löjromstarteletter, gräddfil, brynt smör, lök (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 gös, ponzu, sesam, ingefära, lime **165,-**  
Halstrat hjortinnanlår, jordärtskocka, friterad purpurkål, enbär **195,-**  
Hokkaidopumpa, pumpasmörsås, korallinsler, oliver, salvia **175,-**  
Cannelloni, parmesanvelouté, svamp från Mushu, tryffel **195,-**  
Grillad fläskkotlett på ben för 2, kalettkål, labneh, fermenterad citron (tillagning tar 30 min) **365,-**

## EFTER MATEN

Carajillo - Kall kaffedrink med likör 43 & grädde **155,-**  
Tartletter med getostkräm & körsbärskompott (2 st) **95,-**  
Mörk chokladsorbet, rostade hasselnötter, olivolja, flingsalt **105,-**  
Saffranschurros, äppelkompott, vaniljglass **125,-**

Avec **40,-/cl**

*Whiskey, Rom, Grappa, Mezcal, Cognac, Punsch, m fl - fråga gärna oss!*

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

*Vänligen meddela oss om eventuella allergier*

## ÖL/CIDER

Fatöl, Brainzilla Lager, Salama Brewing Co 4,8% (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,-**  
New England Pale ale, Pim Organic Pale Ale, Omnipollo 5,6% (44 cl) **95,-**  
Suröl, Pleroma Karpologi Creme Brulée Sour, Omnipollo (33 cl) **95,-**  
Pilsner (glutenfri), Helsingbräu, Brewski 4,5% (33 cl) **85,-**  
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 (Mojito) **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 **40,-**  
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 'Anjou Blanc' Chateau de Passavant (Chenin blanc) *Loire FR* **145/725,-**  
2024 'Torlit' Les Salicaires (Grenache blanc, Grenache gris) *Roussillon FR* **155/775,-**  
2019 'Plasma' Les Vins Pirouettes (Riesling) *Alsace FR* **165/825,-**  
2024 'Brisat' Azimut (Parellada, Moscatell, Garnatxa blanca, Sumoll blanco) *Penedès SP Orange* **145/725,-**

### Rött

2024 'Terre de Feu Rouge' Les Foulards Rouges (Grenache, Mourvèdre, Carignan) *Roussillon FR* **145/725,-**  
2020 'Pinot noir' Max Dexheimer (Pinot noir) *Rheinhessen DE* **165/825,-**  
2023 'Cuvée Rouge' La Table Rouge (Gamay, Pineau d'Aunis, Côt) *Loire FR* **155/775,-**

### Sött (8 cl)

2020 'Vin de Liqueur' Kevin Bouillet (Savagnin) *Jura FR* **130,-**  
2018 'Tokaji Édes Szamorodni' Dobogó (Furmint, Hárslevelű) *Tokaj HU* **130,-**  
2017 'Niederberg Helden Riesling Auslese' Schloss-Lieser (Riesling) *Mosel DE* **130,-**

Fråga oss efter vår flasklista!

**GAIA** matbar