



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**
Surdegsgalette på Ölandsvete & Emmer, hummus på Vreta gulärt **65,-**
Coppa **85,-**
En bit Wrångebäckstost **85,-**
Jalapeñokroetter, Almnäs Tegel, vinägerkokt lök (2 st) **95,-**
Panisse, salsa roja, gremolata (2 st) **95,-**
Löjromstartletter, 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 röding, ponzu, sesam, ingefära, lime **165,-**
Halstrat hjortinnanlår, jordärtskocka, friterad purpurkål, enbär **195,-**
Kålknyte, korallinser, pistage, dragonsky **185,-**
Cannelloni, parmesanvelouté, svamp från Mushu **195,-**
Grillad fläskkotlett på ben från Bergs utegrisar, kalettkål, fermenterad citron (tillagning 30 min) **325,-**

EFTER MATEN

Carajillo - Kall kaffedrink med likör 43 & grädde **155,-**
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, Apple, Elderflower & 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, Rudenstams (33 cl) **60,-**
Ekologisk läsk, Sodabruket i Skåne, hallon/citron (27,5 cl) **55,-**
Bryggkaffe, Dada coffee **40,-**
Té (svart/grönt/vitt/örtt)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

2023 'Dessous de table' Catherine Riss (Auxerrois, Sylvaner) *Alsace FR* **155/775,-**
2024 'Torlit' Les Salicaires (Grenache blanc, Grenache gris) *Roussillon FR* **155/775,-**
2022 'Autochthon' Bencze Birtok (blend) *Balaton HU* **165/825,-**
2024 'Brisat' Azimut (Parellada, Moscatell, Garnatxa blanca, Sumoll blanco) *Penedès SP Orange* **145/725,-**

Rött

2021 'Terre de Feu' Les Foulards Rouges (Grenache, Mourvèdre, Carignan) *Roussillon FR* **155/775,-**
2023 'Cuvée Rouge' La Table Rouge (Gamay, Pineau d'Aunis, Côt) *Loire FR* **165/825,-**
2022 'Anjou Rouge' Château de Passavant (Cabernet franc) *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,-**
2022 'Coteaux de l'Aubance' Domaine de Bablut (Chenin blanc) *Loire FR* **130,-**

Fråga oss efter vår flasklista!

Gaia matbar