



APERITIF

Gaias Negroni - blodapelsin, Stockholms bränneri navy gin, vermouth **155,-**

Mexican mule - ingefära, mezcal, ginger beer **155,-**

GT - Stockholms bränneri dry gin, citron & vintertonics **135,-**

SNACKS att börja med

Ostron, ponzu, ingefära, habanero, schalottenlök **55,-*/st**

Surdegsbaguette på Ölandsvete & Emmer med Karl-Johansvampsmör **65,-**

Coppa **85,-**

En bit Wrångebäckstost **85,-**

Tarteletter, tupplevermousse, kvitten, rosépeppar (2st) **105,-**

Gulärfritters, salsa roja, labneh, pasilla chili (2 st) **95,-**

Rösti, Kalix-löjrom, gräddfil, brynt smör (2 st) **125,-**

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

MATMENY

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

Crudo på hamachi, sesamtostada, konfiterad pumpa, morita chili, koriander **195,-**

Oxtartar, brynt smörkräm, colatura, schalottenlök, surdegscrostini **185,-**

Grillad rotselleri, svart trumpetsvamp, inlagda vinbär, Brostorps kittost **185,-**

Gnocchi Parisienne, jordärtskocka, tryffelvinägg, sherry **195,-**

Skreifilé, potatispuré, sandefjordsås, rökt forellrom, fänkål **245,-**

EFTER MATEN

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

Wrångebäckstost, plommonkompott, surdegscrostini **105,-**

Crème caramel, bergamott, citrus, crème diplomat **115,-**

Chokladkaka, pistageglass, saltrostad pistage **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, Ompollo 5,6% (44 cl) **95,-**
Suröl, Pleroma Karpologi Creme Brulée Sour, Ompollo (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, Äpple, Oolong, Bergamott, Pettersson & Munthe 0,0 % (33 cl) **65,-**
Alkoholfri öl, To Øl Implosion 0,3 % (33 cl) **65,-**
Alkoholfri drink, Stockholms Bränneri Apéro Soda 0,5% (25 cl) **75,-**
Äppelmust ofiltrerad, Rudenstams (33 cl) **55,-**
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

2024 'Furmint vom kalk' Franz Weninger (Furmint) *Burgenland AT* **155/775,-**
2021 'Plasma' Les Vins Pirouettes (Riesling) *Alsace FR* **165/825,-**
2023 'Luminescence' Domaine Lampyres (Muscat à petits grains) *Roussillon FR Orange* **165/825,-**

Rött

2024 'Blafränkisch vom Kalk' Markus Altenburger (Blafränkisch) *Burgenland AT* **155/775,-**
2023 'Animoso Corleonese Rosso' Gaetano di Carlo (Nero d'Avola) *Sicilien IT* **145/725,-**
2023 'Barbera d'Alba' Flavio Saglietti (Barbera) *Piemonte IT* **165/725,-**

Sött (8 cl)

2018 'Édes Szamorodni' Dobogó (Furmint, Hárslevelű) *Tokaj HU* **130,-**
2020 'Vin de Liqueur' Kevin Bouillet (Savagnin) *Jura FR* **130,-**
2022 'Coteaux de l'Aubance' Domaine de Bablut (Chenin blanc) *Loire FR* **130,-**

Fråga oss efter vår flasklista!

GAIA matbar