



## 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 vispat brynt smör **65,-**

Coppa **85,-**

En bit Wrångebäcksost **85,-**

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

Gulärtfritters, labneh, pasillasalsa (2 st) **95,-**

Rösti, 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)*

Råmarinerad hamachi, sesamtostada, konfiterad pumpa, morita chili, koriander **195,-**

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

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

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

Skreifilé, brandade, musselvelouté, cascabel chilli, fänkål **245,-**

## EFTER MATEN

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

Wrångebäcksost, fänkålskompott, surdegscrostini **105,-**

Fattiga riddare, pistageglass, kardemumma **125,-**

Gräddfilssorbet, maräng, hallon, vispad grädde **115,-**

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,-**  
IPA, Sundbyberg I.P.A, Omnipollo 5,9% (33 cl) **95,-**  
Suröl, Pleroma Karpologi Creme Brulée Sour, Omnipollo (33 cl) **95,-**  
Pilsner (glutenfri), Pilsner, Omnipollo 4,8% (33 cl) **85,-**  
Folköl, Northern Lager, Åre Bryggcompagni 3,5% (33 cl) **75,-**

## ALKOHOLFRITT

Sparkling tea, Cherry Soda, Two Face 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) **65,-**  
Ekologisk läsk, Sodabruket i Skåne, hallon/citron (27,5 cl) **55,-**  
Husets Kombucha **65,-**  
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 'Le Litre' Hervé villemade (blend) *Loire FR* **145/995,- (1 l)**  
2023 'Janséniste' Domaine Lampyres (Macabeu, Malvasia, Grenache blanc) *Roussillon FR* **165/825,-**  
2023 'Vej Bianco Antico' Podere Pradarolo (Malvasia di Candia) *Emilia-Romagna IT* **Orange 165/825,-**

### Rött

2024 'Ponzichter' Franz Weninger (blend) *Burgenland AU* **145/725,-**  
2023 'Animoso Corleonese Rosso' Gaetano di Carlo (Nero d'Avola) *Sicilien IT* **155/775,-**  
2023 'Umbertá' Fabrizio Iuli (Barbera) *Piemonte IT* **165/825,-**

### 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