



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, kärnmjök, pepparrot, cascabelolja **55,-*/st**

Surdegsbaguette på Ölandsvete & Emmer med vispat brynt smör **65,-**

Coppa från Bergs utegrisar **85,-**

En bit Wrångebäckstost **95,-**

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

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

Rösti, Ljörom, 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)

Burrata, pistou, blodapelsin, bittra blad, espelette, valnötter **165,-**

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

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

Linguini al limone, pistagenötter, pangrattatto, rosmarin, pecorino **195,-**

Grillad pluma, muhammara, hasselnötter, pico de gallo, koriander **225,-**

EFTER MATEN

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

Wrångebäckstost, fänkålskompott, surdegscrostini **105,-**

Fattig riddare, äppelkompott, vaniljglass, kanel **115,-**

Gräddfilssorbet, maräng, hallon, vispad grädde **105,-**

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,-**
Cider, Poms Äppelcider 4,5% (33cl) **95,-**

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 liter,-)**
2023 'Janséniste' Domaine Lampyres (Macabeu, Malvasia, Grenache blanc) *Roussillon FR* **165/825,-**
2022 'Gaia' Cantina Giardino (Fiano) *Kampanien IT Orange* **155/775,-**

Rosé/Rött

2021 'Á temps perdu' Yohann Moreno (Grenache, Syrah, Mourvèdre) **Rosé 145/725,-**
2024 'Constel.lacio' Cosmic Vinyaters (blend) *Katalonien SP* **155/775,-**
2023 'Animoso Corleonese Rosso' Gaetano di Carlo (Nero d'Avola) *Sicilien IT* **145/725,-**
2023 'Umberta' Fabrizio Iuli (Barbera) *Piemonte IT* **165/825,-**

Sött (8 cl)

2018 'Édes Szamorodni' Dobogó (Furmint, Hárslevelű) *Tokaj HU* **130,-**
2020 'Macvin du Jura' Domaine de la Renardière (Chardonnay) *Jura FR* **130,-**
2022 'Coteaux de l'Aubance' Domaine de Bablut (Chenin blanc) *Loire FR* **130,-**

Fråga oss efter vår flasklista!

GAIA matbar