



## APERITIF

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

Mexican mule - Mezcal, infära, lime **155,-**

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

## SNACKS att börja med

Ostron, gurka, jalapeno, lime, koriander **55,-\*/st**

Surdegsbaguette på Ölandsvete & Emmer, hemkärnat smör **75,-**

Coppa från Bergs utegrisar **85,-**

En bit Wrångebäckstost **95,-**

Inlagd västeråsgurka, yoghurt, honung **95,-**

Ramslökschurros, getfärskost från Löts gårdsmejeri **115,-**

Tupplevermousse, cornichons, rosépeppar, grillat bröd **125,-**

Crudité av vårprimörer, hummus på bondbönor, sesam, labneh **105,-**

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

## MATMENY

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

Sallad från Nibble Trädgård, pistage, eldad majrova, färsk vitlöksdressing, Almnäs Tegel ost **145,-**

Råmarinerad hamachi, leche de tigre, sesam, ingefära **195,-**

Oxtartar, tostada, libbsticka, pepparrotsgrädde, fermenterad citron **185,-**

Nässelgnocchi, ricotta, grön sparris från Nibble, parmesanvelouté, pangrattato **205,-**

Bräserad lammfog, potatispuré, ramslök, grillad vårlök från Skilleby Trädgård **225,-**

## EFTER MATEN

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

Wrångebäckstost, torkad plommon compote, surdegscrostini **105,-**

Pastel de nata tarte, bovete, rabarbersorbet **115,-**

Örtsorbet, rabarberkompott, buñuelo, libbsticka **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, Protos IPA, Apex Brewing Company 6,5% (44 cl) **110,-**  
IPA, Narangi IPA, O/O Brewing 6,8% (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 'Bourgogne Blanc' La Sour Cadette (Chardonnay) *Bourgogne FR* **155/775,-**  
2021 'Página Alvarinho' Casa Romana Vini (Alvarinho) *Lissabon PT* **165/825,-**  
2023 'Desti' Còsmic Vinyaters (Muscat d'Alexandria) *Katalonien SP Orange* **165/825,-**

### Rosé/Rött

2021 'À temps perdu' Yohann Moreno (Grenache, Syrah, Mourvèdre) *Languedoc FR* **Rosé 145/725,-**  
2021 'L'appât du Grain' Le Débit d'Ivresse (Grenache, Mourvèdre) *Roussillon FR* **145/725,-**  
2024 'Asinoi' Carussin (Barbera d'Asti) *Piemonte IT* **155/775,-**  
2024 'Albahra Tinto' Envínate (Garnacha tintorera, Moravia agría) *Almansa SP* **155/775,-**

### Sött (8 cl)

2016 'Niederberg Helden Auslese' Schloss-Lieser (Riesling) *Mosel DE* **130,-**  
2018 'Édes Szamorodni' Dobogó (Furmint, Hárslevelű) *Tokaj HU* **130,-**  
2020 'Macvin du Jura' Domaine de la Renardière (Chardonnay) *Jura FR* **130,-**

Fråga oss efter vår flasklista!

**GAIA** matbar