



## APERITIF

- Gaias Bloody Mary - Vodka, fermenterad tomat, selleri **155,-**
- Gaias Negroni - blodapelsin, Stockholms bränneri navy gin, vermouth **155,-**
- Havtornsmargarita - mezcal, lime, chipotlesalt **155,-**
- GT - Stockholms bränneri dry gin, citron & ängstonic **135,-**

## SNACKS att börja med

- Ostron, gröna jordgubbar, lime, mynta från Nibble trädgården **55,-\*/st**
- Surdegsbaguette på Ölandsvete & Emmer, hemkärnat smör **75,-**
- Coppa från Bergs utegrisar **85,-**
- En bit Wrångebäcksost **95,-**
- Inlagd västerågurka, yoghurt, honung **95,-**
- Ramslökschurros, getfärskost från Löts gårdsmejeri **115,-**
- Tupplevermousse, cornichon, rosépeppar, grillat bröd **125,-**
- Blåmusslor i escabeche, inlagd färskpotatis, morita chili **125,-**

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

## MATMENY

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

- Sallad från Nibble Trädgård, krutonger, grön sparris, färsk vitlöksdressing, Almnäs Tegel ost **165,-**
- Crudo på hamachi, leche de tigre, ingefära, majrova från Nibble trädgården **195,-**
- Grillad vit sparris, flädersmörsås, grillad rapskott, ramslök **215,-**
- Papardelle av gotländskt durum, blonde kalvragú, färsk vitlök, citron **225,-**

## EFTER MATEN

- Carajillo - Kall kaffedrink med likör 43 & grädde **155,-**
- Wrångebäcksost, torkad plommonkompott, surdegscrostini **105,-**
- Jordgubbar, gräddglass, häggblom sirap, sabayone **125,-**
- Marängtårta, stracciatellaglass, hasselnötter, chokladsås **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% (35 cl) **79,-** / (50cl) **89,-**  
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

Crémant/Petnat **145/725,-**  
Champagne, N.V. 'Ultradition' Laherte Frères (Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir) *Champagne FR* **185/925,-**

### Vitt/Orange

2022 'Weiss' Weingut Dexheimer (Weissburgunder, Silvaner) *Rheinhessen DE* **145/725,-**  
2023 'Janséniste' Domaine Lampyres (Malvasia) *Roussillon FR* **165/825,-**  
2023 'Desti' Còsmic Vinyaters (Muscat d'Alexandria) *Katalonien SP Orange* **165/825,-**

### Rosé/Rött

2021 'Á 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,-**  
2023 'Rouge' La Table Rouge (Gamay, Pineau d'Aunis) *Loire FR* **165/825,-**  
2024 'Albahra Tinto' Envínate (Garnacha tintorera, Moravia agria) *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