



## APERITIF

- Gaias Bloody Mary - Vodka, fermenterad tomat, selleri **155,-**  
Gaias Negroni - Hibiskus, Stockholms bränneri navy gin, vermouth **155,-**  
Fläderspritz - Fläderlikör, cava, flädertonic **165,-**  
GT - Stockholms bränneri dry gin, citron, ängstonic **135,-**

## SNACKS att börja med

- Ostron, inlagda gröna jordgubbar, lime, schalottenlök, svartvinbärsblad **55,-\*/st**  
Surdegsbaguette på Vete & Emmer från Limabacka Kvarn, smör med färsk vitlök **75,-**  
Coppa från Bergs Utegrisar **85,-**  
En bit Wrångebäckstost **95,-**  
Inlagd västerågurka, yoghurt, honung **95,-**  
Fritto misto, tempura, chipotlemajo, grönsaker från Nibble trädgård **115,-**  
Charkkroetter, Wrångebäckstost, jalapeño (2 st) **105,-**

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

## MATMENY

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

- Sallad från Skilleby Trädgård, grillad grön sparris, krutonger, nobisdressing, parmesan **155,-**  
Aguachile på råmarinerad hamachi, gurkdressing, salladslök, kålrabbi från Nibble Trädgård **195,-**  
Tartar på oxinnanlår från Yttereneby gård, gemsallad från Nibble, pepparrotsmajonnäs, libbsticka **195,-**  
Vit sparris, flädersmörsås, grillade rapsskott, potatis, majrova från Nibble **225,-**  
Pappardelle av Gotländskt durumvete, blonde kalvragú, gremolata, citron, salvia **225,-**

## EFTER MATEN

- Carajillo - Kall kaffedrink med 'svart' från Stockholms bränneri & grädde **155,-**  
Ostservering, kräm på Wrångebäckstost, Gaias digestivekex, rabarbermarmelad **115,-**  
Jordgubbar, gräddglass, häggblomssirap **125,-**  
Vaniljmousse på ricotta från Hälsinge mejeri, maräng, örtsorbet **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% (35 cl) **79,-** / (50cl) **99,-**  
Pale ale, House of Pale, To Øl 5,5% (44 cl) **109,-**  
IPA, Protos IPA, Apex Brewing Company 6,5% (44 cl) **125,-**  
Pale ale, Pim Organic, Omnipollo 5,9% (44 cl) **115,-**  
Suröl, Pleroma Raspberry Passion Creme Brulée Sour, Omnipollo (33 cl) **95,-**  
Pilsner (glutenfri), Pilsner, Omnipollo 4,8% (33 cl) **85,-**  
Folköl, Northern Lager, Åre Bryggcompagni 3,5% (25 cl) **75,-**  
Cider, Brut Natur, Sent om Cider, 6% (33cl) **115,-**

## ALKOHOLFRITT

Sparkling tea, Cherry Soda, Two Face 0,0% (33 cl) **75,-**  
Alkoholfri öl, To Øl Implosion 0,3 % (33 cl) **65,-**  
Alkoholfri drink, Stockholms Bränneri Apéro Soda 0,5% (25 cl) **85,-**  
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 (Vitt/Orange/Rött) **115,-** /glas, **575,-** /flaska

### Bubbel

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

### Vitt/Orange

2024 'Martin Fou' Christophe Lindenlaub (Sylvaner) *Alsace FR* **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