



APERITIF

- 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, leche de tigre, lime, schalottenlök, ingefära **55,-*/st**
- Surdegsbaguette på Vete & Dinkel från Limabacka och Warbro Kvarn, basilikasmör, oreganolja **75,-**
- Lufttorkad skinka från Hemgården Värmland **115,-**
- En bit Wrångebäckstost **95,-**
- Inlagd västeråsgurka, yoghurt, honung **95,-**
- Fritto misto, tempura, chipotlemajo, primörer **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)

- Aguachile på råmarinerad hamachi, koriander, salladslök, gurka, totopos **185,-**
- Tartar på oxinnanlår, pan cristal, riven tomat, vitlöksmajonnäs **185,-**
- Friterad aubergine från Gällenas gård, tomat från Trädgårn i Södertälje, rökt smör, tahinisås, mojo rojo **175,-**
- Spaghetti alla chitarra, störbönor från Skilleby, basilika, stracciatella från Hudik Hantverksmejeri **215,-**
- Grillad fläskkarré, skysås, färskpotatis, örtsmör, sommarvitkål, gröna jordgubbar **245,-**

EFTER MATEN

- Carajillo - Kall kaffedrink med 'svart' från Stockholms bränneri & grädde **155,-**
- Ostservering, kräm på Wrångebäckstost, Gaias digestivekex, rabarber **115,-**
- Blåbärstorte, vaniljkräm, mascarponeglass **125,-**
- Sorbet float, jordgubbssorbet, blodfläder, fläderlikör **135,-**

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,-**
IPA, Mosaic, 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,-**
Veteöl, Hefeweizen, O/O Brewing 5.5% (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, Raspberry Soda, Two Face 0,0% (33 cl) **75,-**
Alkoholfri öl, To Øl Implosion, Lager/Pale ale 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,-**
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 **145/725,-**

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

Vitt/Orange

2025 'Intergalactic' Rennersistas (Blend) *Burgenland AUT* **145/725,-**

2022 'Chasselas Quintessence' Les Vignes de Paradis (Chasselas) *Savoie FR* **165/825,-**

2023 'Point Triple' Domaine Lampyres (Grenache blanc, Macabeau, Muscat) *Roussillon FR Orange* **165/825,-**

Rosé/Rött

2024 'Á temps perdu' Yohann Moreno (Grenache, Syrah, Mourvèdre) *Languedoc FR Rosé* **145/725,-**

2024 'Quartó' Panduro (Callet) *Mallorca SP* **145/725,-**

2023 'Beaujolais-Villages Cuvée à l'Ancienne' Domaine Joubert (Gamay) *Beaujolais FR* **155/775,-**

2023 'Rouge' La Table Rouge (Gamay, Pineau d'Aunis) *Loire FR* **165/825,-**

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