



APERITIF

- Jordgubbsdaiquiri - Spritverket rom, hibiskus, lime **155,-**
- Havtornsmargarita - Mezcal, havtorn, lime **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, smör av färsk vitlök **75,-**
- Lufttorkad skinka från Hemgården Värmland **115,-**
- En bit Wrångebäcksost **95,-**
- Inlagd västeråsgurka, yoghurt, honung **85,-**
- Fritto misto, tempura, chipotlemajo, friterade grönsaker från Nibble Trädgård **115,-**
- Charkkroetter, Wrångebäcksost, 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, tostada, riven tomat, guajillo chilli **175,-**
- Friterad aubergine från Gällenas gård, tomat från Trädgårn i Södertälje, rökt smör, tahinisås, mojo rojo **185,-**
- Spaghetti alla chitarra, störbönor från Skilleby, basilika, stracciatella från Hudik Hantverksmejeri **215,-**
- Grillad fläskkarré, vitlökssmör, sommarvitkål, färskpotatis, omogna vinbär **245,-**

EFTER MATEN

- Carajillo - Kall kaffedrink med 'svart' från Stockholms bränneri & grädde **155,-**
- Ostservering, kräm på Wrångebäcksost, Gaias digestivekex, plommonkompott **105,-**
- Rårörda blåbär, hasselnötssmul, vaniljglass **115,-**
- Mandelkaka, hallon, brynt smör, creme diplomat **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,-**
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,-**
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,-**
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

Cava/Pet nat **145/725,-**

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

Vitt/Orange

2025 Sauvignon, Pierre-Olivier Bonhomme (Sauvignon blanc) *Loire FR* **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

2022 'Alea rosa' Andrea Occhipini (Aleatico) *Lazio IT 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,-**

2018 'Chatelaine' Brand&Co (Cabernet Franc, Malbec, Merlot) *Alsace 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