



APERITIF

Jordgubbsdaiquiri - Spritverket rom, hibiskus, lime **155,-**
Spicy havtornsmargarita - Tequila, havtornssorbet, lime, chipotle **165,-**
Fläderspritz - Fläderlikör, cava, flädertonic **145,-**
GT - Stockholms bränneri dry gin, citron, ängstonic **135,-**

SNACKS att börja med

Ostron, leche de tigre, schalottenlök **55,-/st**
Surdegsbaguette på vete & dinkel från Limabacka och Warbro Kvarn, örtsmör **75,-**
Coppa från Bergs glada utegrisar **105,-**
En bit Wrångebäckstost **95,-**
Inlagd västeråsgurka, yoghurt, honung **85,-**
Grillad majskolv, jalapeno, Almnäs Tegel ost (2 bitar) **115,-**
Fritto misto på grönsaker från Nibble, chipotle, tempura **115,-**

MATMENY

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

Råbiff på nötinnanlår, svartkål, syrad grädde från Löt, inlagd lök, dragon, smörstekt bröd **205,-**
Tostada, grillade kantareller, getfärskost från Löt, vaxbönor, epazote **195,-**
Spaghetti alla chitarra, bönor från Skilleby, stracciatella, pangrattato, basilika **225,-**
Regnbågslax, potatispuré, eldad vit zucchini, krondillssmörsås **245,-**
Fläkschnitzel, mirasol chili, sallad från Skilleby, salsa verde, koriander, **245,-**

EFTER MATEN

Carajillo - Kall kaffedrink med 'svart' från Stockholms bränneri & grädde **155,-**
Wrångebäckstost, plommonkompott, surdegscrostini **115,-**
Rårörda hjortron från Jämtland, vaniljglass, hasselnötscrumble **135,-**
Churros, kanel, cajeta, kaffeglass **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/Petnat **145/725,-**

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

Vitt/Orange

2024 'Bourgogne Aligoté Champ de Chêne', Domaine Cruchandeau (Aligoté) Bourgogne *FR* **155/775,-**

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

2023 'Rózsa Petsovits' Franz Weninger (blend) *Burgenland AT Rosé* **145/725,-**

2024 'Pusztá Libre!' Claus Preisinger (Zweigelt, St Laurent, Pinot noir) *Burgenland AT* **145/725,-**

2023 'Animoso Corleonese Rosso' Gaetano di Carlo (Nero 'Avola) *Sicilien IT* **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