



APERITIF

- Spicy havtornsmargarita - Tequila, lime, chipotle **155,-**
- Rabarberlimoncello - Vodka, rabarber, citron **155,-**
- Fläderspritz - Fläderlikör från Spriteriet, cava, flädertonics **155,-**
- GT - Stockholms bränneri dry gin, citron, ängstonics **155,-**

SNACKS att börja med

- Ostron, leche de tigre, schalottenlök **55,-/st**
- Surdegsgalette på vete & dinkel från Limabacka och Warbro Kvarn, serveras med smör **65,-**
- Gougeres fylld med fläskrillette av Mangalitza, Wrångebäckstost, äppelchutney **125,-**
- Grillad majscolv, bola chili från Nibble Trädgård, Almnäs Tegel ost (2 bitar) **115,-**
- Friterad mirasol chili fylld med getfärsost, tempura, salsa verde (2 st) **135,-**

MATMENY

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

- Stekta kantareller, gravad citron, äggula, surdegsgalette, örter från Skilleby Trädgård **155,-**
- Råbiff på nötinnanlår från Gerstaberget, inlagd lök, dragon, pommes allumettes, Almnäs tegel ost **205,-**
- Spaghetti alla chitarra, färskas bönor från Skilleby, stracciatella, pangrattato, mejram **225,-**
- Regnbåglax, potatispuré, eldad tromboncino, krondillssmörsås **245,-**
- Grillad fläskkarré från Rosa Skattlådan, fläsksky, confiterad potatis, tomat sallad (för 2 pers) **625,-**

EFTER MATEN

- Carajillo - Kall kaffedrink med 'svart' från Stockholms bränneri & grädde **155,-**
- Wrångebäckstost, plommonkompott, surdegscrostini **115,-**
- Karamelliserade plommon, pistagekaka, umeshu, vaniljglass **125,-**
- 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, Bitter Storm, Apex Brewing Company 6,5% (44 cl) **125,-**
Pale ale, Pim Organic, Omnipollo 5,9% (44 cl) **115,-**
Session IPA, To Øl 4,7% (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 'Aligoté Champ de Chene', Domaine Cruchandeau (Aligoté) Bourgogne *FR* **155/775,-**

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

2025 'Olla Blanc' Domaine Matassa (Muscat petit grains, Macabeu) *Roussillon FR* **Orange 165/825,-**

Rosé/Rött

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

2025 'Le fond de l'air est rouge' Les Foulards Rouges (Cinsault) *Roussillon* **155/775,-**

2024 'Sincero' Terrante (Sangiovese, Cabernet Sauvignon) *Toscana IT* **145/725,-**

2018 'Chatelaine' Brand & Co (Cabernet franc, Malbec, Merlot) *Alsace FR* **165/825,-**

Sött & oxiderat (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,-**

Umeshu, Fruktstereo (fortifierat plommonvin) *Skåne SE* **130,-**

Fråga oss efter vår flasklista!

GAIA matbar