



APERITIF

Dry Martini - Stockholms bränneri martini, oliv **155,-**

Spicy havtornsmargarita - Tequila, havtorn, lime, chilisalt **155,-**

Negroni - Stockholms bränneri gin, campari, vermouth från Spriteriet **155,-**

GT - Stockholms bränneri gin, citron, ängstonic **155,-**

SNACKS att börja med

Ostron, aguachile, schalottenlök **55,-/st**

Löjromstarteletter, gräddfil, rödlök (2st) **115,-**

Focaccia på Algot-vete från Råberga kvarn, färskost med örter från Skilleby **75,-**

Gulärtsfritters, labneh, hot sauce på chili från Trädgård Södertälje **105,-**

Grillad majskolv, bola chili från Nibble Trädgård, Almnäs Tegel ost (2 bitar) **105,-**

MATMENY

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

Råbiff på mjölko från Yttereneby gård, dragonmajonäs, pommes allumettes **195,-**

Löjrom, smörstekt brioche, gräddfil, rödlök **225,-**

Stekta kantareller, äggula, örter från Skilleby Trädgård, bröd **185,-**

Friterad mirasol chili fylld med lammfärs, salsa roja, grillad färsklök, epazote **205,-**

Agnolotti, hokkaidopumpa från Skilleby trädgård, salvia, parmesan **225,-**

Gös från målaren, borlottibönor & kål från Skilleby, musselsmörsås **285,-**

Piggvar på ben, brynt smör, citron, kokt potatis, pepparrot, fänkålssallad (för 2 pers) **615,-**

EFTER MATEN

Carajillo - Kall kaffedrink med likör43, 'svart' från Stockholms bränneri & grädde **155,-**

Ostservering, äppelmarmelad, crostini **115,-**

Tarte tatin, vaniljglass **165,-**

Brödpudding, cajeta, crème chantilly, kaffeglass **105,-**

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,-** / (50 cl) **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, Mango Cooler! Island Sour, Omnipollo 4.8% (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, Blueberry 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 **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

2025 'Běl', Milan Nestarec (Grüner Veltliner, Welschriesling, Müller-Thurgau) *Morava CZ* **145/965,- (1 l)**

2024 'Silvaner' Weingut Weigand (Silvaner) *Franken DE* **165/825,-**

2023 'Vespasi' Marco Turco (Vespaiola) *Veneto IT Orange* **155/775,-**

Rosé/Rött

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

2024 'Caracol' Domaine Lampyres (Grenache, Syrah, Mourvèdre) *Roussillon FR* **145/965,- (1 l)**

2024 'Merci la Vie' Domaine L'Oubliée (Cabernet franc) *Loire FR* **155/775,-**

2023 'Barbera del Monferrato' Società Agricola Auriel (Barbera) *Piemonte IT* **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