



APERITIF

- Mexican mule - Mezcal, mynta, ginger beer **155,-**
- Spicy havtornsmargarita - Tequila, havtorn, lime, chilisalt **155,-**
- Gin Fizz - Stockholms bränneri dry gin, citron, äggvita **155,-**
- GT - Stockholms bränneri gin, citron, ängstonic **155,-**

SNACKS att börja med

- Ostron, nước chấm, soja, chili **55,-/st**
- En bit Wrångebäckstost **95,-**
- Kycklinglevermousse, lingon, rosepeppar (2st) **105,-**
- Gulärtsfritters, labneh, hot sauce på chili från Trädgård Södertälje **105,-**
- Focaccia på Algot-vete från Råberga kvarn, färskost med örter från Skilleby **75,-**

MATMENY

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

- Råbiff från Yttereneby gård, dragonmajonnäs, pommes allumettes **195,-**
- Löjrom från Junkön, smörstekt brioche, gräddfil, citron, schalottenlök **225,-**
- Stekt skogssvamp, äggula, örter från Skilleby Trädgård, focaccia **185,-**
- Agnolotti, hokkaidopumpa från Skilleby trädgård, salvia, parmesan **225,-**
- Friterad mirasolchili fylld med lammfärs, rostad tomat, epazote, salsa roja **205,-**
- 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,-**
- Camembert från Jürss mejeri, äppelmarmelad, crostini **105,-**
- Tarte tatin, smördeg, äpple, vaniljglass **165,-**
- Mörk chokladkaka, vispad grädde, olivolja, flingsalt **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, Gaia lager (eko), Sthlm Brewing co. 5,2% (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), Omnipollo 4,8% (33cl) **85,-**
Folköl, Northern Lager, Åre Bryggcompani 3,5% (33 cl) **75,-**
Cider, Brut Natur, Sent om Cider, 6% (25cl) **115,-**

ALKOHOLFRITT

Sparkling tea, Cherry 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

Crémant/Petnat **145/725,-**

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

Vitt/Orange

2022 'Steillage Weiss', Weingut Wörner (Riesling, Müller-Thurgau) *Baden DE* **155/775,-**

MV 'La Chimere Solera' Domaine Brand & Fils (Riesling) *Alsace FR* **165/825,-**

2025 'Amphora White' Andi Weigand (Müller-Thurgau, Bacchus) *Rheinhessen DE* **Orange 155/775,-**

Rött

2022 'Spätburgunder' Weingut Gabel (Spätburgunder) *Pfalz DE* **145/725,-**

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

2024 'Côtes du Rhône Le Temps est Venu' Stéphane Ogier (Syrah, Grenache) *Rhône FR* **165/825,-**

Sött & oxiderat (8 cl)

1999 'Ausbruch' Weingut Renner (Weissburgunder) *Burgenland AT* **145,-**

2016 'Niederberg Helden Auslese' Schloss-Lieser (Riesling) *Mosel DE* **145,-**

2018 'Édes Szamorodni' Dobogó (Furmint, Hárslevelű) *Tokaj HU* **145,-**

2020 'Macvin du Jura' Domaine de la Renardière (Chardonnay) *Jura FR* **145,-**

Fråga oss efter vår flasklista!

GAIA matbar