

APERITIF

Michelada - Chamoy på lingon, pilsner, chipotle, lime **115,-**
Spicy havtornsmargarita - Tequila, havtorn, lime, chilisalt **155,-**
Gaias negroni - Blodfläder, Stockholms bränneri navy gin, röd vermouth **155,-**
GT - Stockholms bränneri gin, citron, ängstonic **155,-**

SNACKS att börja med

Ostron, pepparrot, vit soja, ingefära, **55,-**/st
En bit Wrångebäcksost **95,-**
Gulärtsfritters, yoghurt, sesam **105,-**
Grillade kycklingspett, mole poblano, gremolata, koriander (2st) **145,-**
Focaccia på Algot-vete från Råberga kvarn, färskost med örter från Skilleby **75,-**

MATMENY

(Vi rekommenderar ca två rätter per person, dela gärna)
Rostade rödbetor från Skilleby, getfärskost från Sörbro, radicchio, pistage **155,-**
Halstrat hjortinnanlår, jordärtskocka, grönkål, lökvinägrett, enbär **205,-**
Hokkaidopumpa, gotlandslinser, salvia, oliver, brynt smör **195,-**
Cappellacci, ricotta, gotlandstryffel, kycklingsky, lardo, parmesan **245,-**
Grillat ankbröst, kålknyte, äppelsky, omogna vinbär, äppelchutney **315,-**

EFTER MATEN

Carajillo - Kall kaffedrink med likör43, 'svart' från Stockholms bränneri & grädde **155,-**
Wrångebäcksost från Almnäs bruk, kvittenmarmelad, crostini **105,-**
Mörk chokladkaka, vispad grädde, olivolja, flingsalt **115,-**
Tarte tatin, smördeg, äpple, vaniljglass **165,-**

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,-**
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 Fréres (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**)
2023 ‘Bourgogne blanc’ Domaine Joubert (Chardonnay) *Bourgogne FR* **165**/**825,-**
2025 ‘Amphora White’ Andi Weigand (Müller-Thurgau, Bacchus) *Rheinhessen DE* **Orange 155**/**775,-**

Rött
2025 ‘Déferlante Light Red’ Les Vignes d'Olivier (Grenache, Cinsault) *Languedoc FR* **145**/**725,-**
2023 ‘Rouge’ La Table Rouge (Gamay, Côt, Pineau d’Aunis) *Loire FR* **155**/**775,-**
2023 ‘Anima’ Domaine Lampyres (Syrah) *Roussillon 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,-**
2019 ‘Kott’ Lammidia (Trebbiano) *Abruzzo IT* **145,-**
2020 ‘Macvin du Jura’ Domaine de la Renardière (Chardonnay) *Jura FR* **145,-**

Fråga oss efter vår flasklista!

GAIA matbar