

POSTGATAN

E N G A S T R O N O M I S K F R I T I D S G Ä R D

POSTGATANS AFTER WORK

TIS-FRE - 17-18

Det finns alltid skäl till att unna sig! Slink in på vår gastronomiska fritidsgård och njut av en värdig after work

Ostron & Bubbel 195	Råbiff & Öl 255
2 Fine de Claire No2	Halstrad råbiff på småländskt oxinnanlår - lök på flera sätt - dragonmajonnäs - grönpeppar - äggula - vår egna pommes frites- valfri öl ifrån tappen
2 Gräterade Ostron	
1 glas Robert Moncuit	
Plock deluxe 99	Gruyerebakelse & Riesling 185
Postgatans utvalda snacks	*Alkoholfria alternativ finns självklart

SNACKS

Mandelpotatischips med dill, lök och syrad grädde	45
Lufttorkad skinka från Fors Säteri	95
Frasig fläsksvål ifrån Västerslät	45
Rostad paprika med chili, vitlök och färskost	45
Två sorters nygräddat bröd med kryddigt ister och brynt, vispat smör	59
Rostade mandlar med aromatiska kryddor	39
Marinerade oliver	39
Ostron - <i>styckpris</i>	30
Gräterade ostron - <i>styckpris</i>	40
Postgatans utvalda ostar (pris per bit)	65
Brie de meaux - Gruyere reserva - Röde fyr från Vassmolösa	

SMAPAS

Gruyerebakelse - viniagrette på sparris, rostad mandel och kapris - glaserad smågurka	129
Smörbrynt vit sparris - klassiskt sandefjordssmör smaksatt med ramslök och rostade hasselnötter - riven, torkad skinka från Fors säteri	169
Skummig soppa på nässlor och anis - bakat ekoägg från Vassmolösa - lättrokt forellrom - krispig lök - inkokt princesspotatis	145
Tataki på auroralax - vår egna gröna curry - variation på blomkål - nashipäron	155
Tartar på kronhjortsinnanlår - sötsyrlig lök - emulsion på rökt, kallpressad rapsolja - löjrom - frasig potatis - körvel	175
Citronbakad späd morot - kombination på getost - kryddig dressing på chili, ingefära och svartpeppar	105
Nystoppad tryffelkorv - späd spetskål vänd i brynt grädde och dill - äpplecrème - frasig fläsksvål från Kläckeberga	145
Ljummen snökrabba smaksatt med brynt smör, vitlök och timjan - brioche - rostad paprika - skaldjuremulsion	179

SOM ETT BREV PÅ POSTEN!

För dig som har lite svårt att välja - här har vi plockat russen ur kakan så att ni bara kan luta er tillbaka och ha det gott!

Menyn består av sju serveringar och serveras till samtliga vid bordet. Fråga oss om ni önskar veta vad som serveras eller förbered er på en överraskning!

Meny - 895:-
Meny inklusive vinpaket - 1500:-
Meny inklusive ölpaket - 1200:-

VARMRÄTTER

Halstrad långarygg - ljummet prästostskum - förlorat ägg från Solmarka gård - krispig ostronskivling - brynt bröd - vår egensaltade stenbitsrom	295
Bakad rödtunga - krabbmousseline - trilogi på fänkål - aromatisk tomat - lätt citronsky smaksatt med grillade fiskben	305
Lamm från Västersläts gårdsslakteri på två vis - mille feuille på potatis och aubergine - rostad vitlökskrème - savoykål - lammsky smaksatt med fjolårets kronhill	325
Grillad entrecote från Dackebygdens kött i Virserum - lokala rödbetor i flera texturer - pepparrot - rostad oxmärg - vår egna pommes frites	315
Halstrad råbiff på småländskt oxinnanlår - lök på flera sätt - dragonmajonnäs - grönpeppar - äggula - vår egna pommes frites	169/ 239
Risotto med nässlor, ramslök och prästost - rostade rödbetor från trakten - frasig ostronskivling - savoykål	235

DESSERTER

Citrontarte hommage MPW	65
Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Postgatans chokladpralin	29
Nyvevad vaniljglass - lingon - karamelliserad vassle - brynt smör	95
Späd rabarber på tre olika vis - kardemumma - citron - ängsyra	105
Postgatans utvalda ostar (pris per bit)	65
Brie de meaux - Gruyere reserva - Röde fyr från Vassmolösa	



POSTGATAN

E N G A S T R O N O M I S K F R I T I D S G Ä R D

Ö L

FATÖL

Stiegl	68
Sweet Water - IPA	78
S:t Eriks - Pale Ale Citra	78
Gästkranen	72

FLASKÖL

Brouwerij Verhaeghe - Duchesse de Bourgogne	85
De Molen - Mooi & Meedengools	65
Lagunitas - Aunt Sally	68
New Belgium - Le Terroir 2015	165
New Belgium - French Oak Saison	165
New Belgium - Tart Lychee	165
Trinity - Red Swingline	125

L Ä T T D R Y C K

Äppelmust	43
Rudenstams - Vitavinbärs	52
Rudenstams - Svartvinbärs	52
Bitburger Drive	47
Mikkeller - Berliner Weisse	57
Mikkeller - Drink'in The Sun	57
Brekeriet - Picnic Sour	62
Brekeriet - Picnic Sunrise	67

S P R I T

Highland Park - 12 Years - Single Malt Scotch Whisky - Highland	38
Macallan - 12 Years - Highland Single Malt Scotch Whisky - Highland	38
Lagavulin - 16 Years - Islay Single Malt Scotch Whisky	46
Port Charlotte - 10 Years - 2003 - Single Cask - Islay Single Malt Scotch Whisky	82
Tomatin - Single Malt - 12 Years	38
Tomatin - Single Malt - 18 Years	45
Tomatin - Cù Bòcan	32

COCKTAILS

Hallon Highball - gin - hallon citron - champagne	134
Ginfizz Royal - gin - citron socker - äggvita - champagne	134
Americano - Campari - vermouth - apelsin - soda	128

S P R I T

Blanton's - Single Barrel Bourbon	42
Buffalo Trace - Straight Bourbon	28
Van Winkel - Special Reserve - 12 Years Old	109
Lemorton - 1986 - Vieux Calvados Domfrontais	84
Lemorton - 25 ans - Vieux Calvados Domfrontais	79
Domaine Roulot - Marc de Bourgogne	53
Domaine Roulot - Fine de Bourgogne	42
Godet - XO	32
Hennessy - Fine de Cognac	39
Domaine Roulot - Liqueur d'Abricots	39
Domaine Roulot - Eau de Vie Poire Framboise	73
Poli - Grappa - Veneto	41
Poli - Barrique Grappa - Veneto	43
Cascina delle Rose - Grappa di Barbera Superiore	45

Malmen 9.0 - tequila - citron limoncello - äggvita - soda	128
Rock & Corn - bourbon - bitters - karamell	132
Joachim Lantz - rom - aperol apelsin - vanilj - soda	128

S P R I T

Distillerie des Terres Rouges - Mythe Absinthe	68
Arette - Blanco - Tequila	32
Christian Drouin - Le Gin - Normandie	42
Admiral Collingwood - Navy Strength Hand Crafted Gin	45
Dry Gin - Sprithyllan	32
Silent Pool - Gin	42
Aalborg - Taffel	22
Aalborg - Jubileum	26
Acquavite di Vinaccia	42
Staibano - Lemon Liqueur	32
Andreas Scovero - Vermouth	32
Vergano - Bianco	32
Belle Epoque - Vermouth di Torino	32
Chartreuse - Liqueur Fabriquée	32
Pernod	28
Diplomatico - Reserva - Extra Anejo Rum	36

