

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
2 Fine de Claire Noz
2 Gratinerade Ostron
1 glas Robert Moncuit

Plock deluxe 99
Postgatans utvalda snacks

Råbiff & Öl 265
Halstrad råbiff på småländskt oxinnanlår - råmarinerad svamp - emulsion på ramslök och dijonsenap - bakad äggula - crunch på svartrot, lök och smörstekt brioche - vår egna pommes frites

Gruyerebakelse & Riesling 185

*Alkoholfria alternativ finns självklart

SNACKS

Mandelpotatischips med dill, lök och syrad grädde 45

Lufttorkad skinka från Fors Säteri 95

Frasig fläsksvål ifrån Västerslät 45

Två sorters nygräddat bröd med kryddigt ister och brynt, vispat smör 59

Rostade mandlar med aromatiska kryddor 39

Marinerade oliver 39

Ostron - styckpris 30

Gratinerade ostron - styckpris 40

Postgatans utvalda ostar (pris per bit) 65

Brie de meaux - Gruyere reserva - Röde fyr från Vassmolösa

SMAPAS

Gruyerebakelse - bräserverad knipplök med lokal honung och vår egengjorda vinäger på champagne från 1950 - rostade hasselnötter - kallpressad rapsolja 135

Frasig parmesantarte - frikassé på **confiterat tupplår** från skåne, toppmurkla och mild körvel - vinaigrette på reducerad oxsky, syrad lök och ramslöksolja 155

Hällsotad, räkfärserad bläckfisk - koriander - sesam - lime - rostad sötpotatiscrème smaksatt med färsk vitlök och ingefära - krispig soya 139

Grillad grön sparris från **Per i Yxneberga** - relish på rostad mandel, paprika och confiterad schalottenlök - riven valnöt 139

Nordisk cheviche på flammade pilgrimsmusslor - syrad kålrabbi - späd gurka - ostronemulsion - dragon - torkad yoghurt från Vassmolösa 169

Brynt dumpling med griskind från Västerslätts gårdslakteri - broccoli i flera texturer - dashi på rostade revben och **fermenterad vitlök** - frasig bovete 135

Handskuren tartar på kalv från Småland vänd i aromatisk lagerbladgrädde - askad purjolök - svartrot från Botulfs odlingar - frasig trumpetsvamp av höstens skörd 175

Nystoppad fläskkorv smaksatt med muskot och mejram - puré på lättrökt rotselleri - minutpicklade rädisor - sallad på äpple, endive och kryddig krasse 129

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 - 1550:-
Meny inklusive ölpaket - 1200:-

VARMRÄTTER

Halstrad torskrygg - variation på vit sparris - hollandaise på hummersmör - dillkryddad färskpotatis med fänkål och mangold från Solmarka gård 325

Piggvarsfilé bakad i brynt citronsmör - spetskål på flera vis - klassisk smörsås med forellrom, gräslök från trakten och champagne 355

Tryffeljärserad, helgrillad vårkyckling från Munka-Ljungby - pistaschenötter - fyllig sås kokt på sherry, rostad kycklingbuljong och grädde - barigoule på späda värgrönsaker 305

Grillad entrecote från **Dackebygdens** kött i Virserum - ljummen sallad på sparris och ramslök - värklorofyll - luftig emulsion på bakad lök och brynt smör - vår egna pommes frites 315

Postgatans halstrade råbiff på småländskt oxinnanlår - råmarinerad svamp - emulsion på ramslök och dijonsenap - bakad äggula - crunch på svartrot, lök och smörstekt brioche - vår egna pommes frites 179/
245

Helstekt spetskål med tryffel och timjan - crème på dackeost från Kalmar mejeri - grillad sparris från södermöre - sauce vierge med toppmurkla, smörkokt lök och rostad mandel 235

DESSERTER

Citrontarte hommage MPW 65

Klassisk **Crème brûlée** med frisk hallonsorbet 95

Postgatans chokladpralin 29

Nyvevad vaniljglass - sötsyrlig rabarber från Smedby - knäckigt flarn på malt och lakrits 95

Jordgubbar på flera sätt - punsch - nygräddad mandelkaka - glödbakad citron - karamelliserat skum på vanilj och mjölk 109



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	95
New Belgium - Le Terroir 2015	189
New Belgium - French Oak Saison	189
New Belgium - Tart Lychee	178
Trinity - Red Swingline	125
Telegraph - Obscura Vulpine	119
Ca'Del Brado - Piè Veloce	98
Hanssens Artisanal - Oude Geuze	95
LoverBeer - Dama Bruna	110

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

American - Campari - vermouth - apelsin - soda 128

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

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

Chateau de Beaulon - Grand Fine 42

Delamain - "Pale & Dry" - Grande Champagne 42

Domaine Roulot - Liqueur d'abricots 39

Domaine Roulot - Eau de Vie Poire Framboise 73

Robert Rudinski - Plums - 2013 55

Robert Rudinski - Williams Pears - 2013 55

Poli - Grappa - Veneto 41

Poli - Barrique Grappa - Veneto 43

Cascina delle Rose - Grappa di Barbera Superiore 45

S P R I T

Distillerie des Terres Rouges - Mythe Absinthe 68

Arette - Artesanal - Tequila 32

Fortaleza - Reposado 63

Viviana - Blanco 32

Christian Drouin - Le Gin - Normandie 42

Admiral Collingwood - Navy Strength Hand Crafted Gin 45

Dry Gin - Sprithyllan 32

Silent Pool - Gin 32

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 - Anejo Rum 36

Rhum J.M - XO 46

Ron Esclavo - XO Cask 72

