

POSTGATAN

EN GASTRONOMISK FRITIDSGÅRD

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 Gräterade 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 fläskvål 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

Gräterade 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 russin 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
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
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

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 - 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

