

POSTGATAN

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

Välkomna till Postgatan sommaren 2018.

Vi håller öppet 7 dagar i veckan från kl 17.00! Menyn ni håller i er hand är kökets tankar om svensk sommar med lite instick från södra europa. Här väljer ni fritt bland Smapas, varmrätter, desserter eller väljer ni att äta "Brev på Posten" som vi har valt att kalla vår avsmakningsmeny. Vi erbjuder varje dag en mängd olika viner på glas eller butelj. Har ni några allergier så berätta gärna detta för oss även om ni inte ser er allergen i menyn. Vi önskar er en trevlig kväll!!

SNACKS

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Mandelpotatischips med dill, lök och syrad grädde | 45 |
| Lufttorkad skinka från Fors Säteri | 95 |
| Frasig fläsksvål ifrån Västerslät | 45 |
| Vårt nybakade rågsurdegsknäckebröd med lagrad ost från Kalmar mejeri och brynt, vispat smör | 49 |
| Rostade mandlar med aromatiska kryddor | 39 |
| Marinerade oliver | 39 |
| Ostron - styckpris | 30 |
| Gratinerade ostron - styckpris | 40 |
| Kvällens ost | 65 |

SMAPAS

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tartar på handskuren oxfile från Virserum - crème på rostad paprika och lök - vår egen ricotta - vinaigrette på heta jalapenos och saltgurka - kryddkrutong | 189 |
| Nystoppad korb på öländsk kyckling - gräddig färskpotatisfrikassé - frasig müsli på rostad kycklingskinn, potatis och örter - ljummen sallad på sylrig kål, färsklök och mangold | 139 |
| Postgatans mildrökta fjordöring - bakat ekoägg från Solmarka gård - emulsion på ramslöskapris, sötstark senap och persilja - smörstekt brioche - citronmarinerad kålrabbi | 155 |
| Kyld soppa på grillad sommargrönsaker - fläderrimmad pilgrimsmussla - sotad avocado - slanggurka - forellrom | 169 |
| Krämig buratta - späd zucchini - basilika - olivolja - bönor - crème på rostad bröd, vitlök och tomat | 135 |
| Tarte på dackeost från Kalmar mejeri - dagens skörd av grönsaker från våra lokala bönder vända i gräslök och grillat smör - aromatisk dressing på rostade solrosfrön, basilika och kapris | 125 |
| Nyskördad potatis från Södermöre i olika texturer - løjrom - variation på dill - ättika - kallpressad rapsolja | 185 |
| Späd sallad från Botulfs åkrar - rostade macadamianötter - syrad grädde - fint skurna sommarpickles med brynt smör, rökt sidfläsk och svartpeppar | 95 |

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

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Helstekt bergtunga - späda primörbetor på flera vis - brynt pepparrotssmör - granskottspicklad svamp - sallad på torkad lök, lokal persilja och sylriga senapsfrön | 305 |
| Pannstekt gösfile - smörbrynta sommarkantareller - blomkål på flera sätt - smörad skaldjurssky med bevarad kronhill, rostade hasselnötter och rostad fänkål - krispig gräddfil | 335 |
| Grillad hummer (hel eller halv) - emulsion på gruyereost, dragon och konjak - råmarinerad svamp - sötsyrlig fänkål - vår egna pommes frites | DAGS PRIS |
| Grillad entrecote från Dackebygdens kött i Virserum - luftigt bearnaiseskum - sotad, confiterad knipplök - bakade tomater varsamt smaksatta med vår egen umamiolja - frilandsspenat från Vassmolösa - pommes frites | 315 |
| Trilogi på gris från Västersläts gårdsslakteri - broccolivariation - bakade knippmorötter från trakten - mustig sky smaksatt med äpplemust och libbsticka - smörstekta sommarkantareller | 290 |
| Postgatans råbiff gjord på oxinnanlår från Mysinge med klassiska tillbehör - vår egna pommes frites | 189/ 255 |
| Späda primörbetor på flera sätt - bakad getost - sotad och confiterad lök från Vassmolösa - brynta sommarkantareller - grillad broccoli - vinaigrette på rostade hasselnötter, syrad lök och parmesanolja | 229 |
| DESSERTER | |
| Citrontarte hommage MPW | 65 |
| Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet | 95 |
| Vårt chokladbräck med havssalt | 19 |
| Nyvevad vaniljglass med rulltårta på jordgubbar från Wirbladhs och punschgrädde | 95 |
| Sorbet på fläderblom och smetana - varm kompott på karamelliserade persikor - persikocrème med champagne och citronverbena - citrussavarin - brynt smör | 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

ÖL

FATÖL

| | |
|----------------------------|----|
| Harpoon - Take Five | 78 |
| Sweet Water - IPA | 78 |
| S:t Eriks - Pale Ale Citra | 78 |
| Gästkranen | 72 |

FLASKÖL

| | |
|---------------------------------------------|-----|
| Ölkultur Lager | 69 |
| 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 Artisaanal - Oude Geuze | 95 |

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

| | |
|--------------------------------------------------|-----|
| Tommys Margarita - tequila - lime - agave | 128 |
| Air Mail - rom - honung - lime - champagne | 134 |
| Aperol spritz - Aperol - apelsin - soda - bubbel | 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 |

| | |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Malmen 10.0 - vodka - citron jordgubb - äggvita - soda | 128 |
| Negroni - gin - vermouth - Campari | 134 |
| Papa Diouf - bourbon - hallon - mynta - jordgubb - 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 |
| 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 |

