

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

Välkomna till Postgatan

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 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

Krämig soppa på kräftor från Södermøre - aladåb på kräftköttet och lokala tomater - svamptost med prästost och dill - crème på karamelliserad lök	195
Tartar på sotad rådjursfilé från Tvärskog - aromatisk Karl-Johansvamp - saltade fläderbär från Öland - variation på rotselleri och sensommaräpplen	189
Ljummen snökrabba smaksatt med vitlök och citron- frasig lök - persilja - emulsion på hummer och rostad chili - crème på sotad purjolök	175
Semitorkade betor från Solmarka gård - bakad ricotta - friterad salvia - sötsyrliga plommon - torkad kapris	125
Terrine på rimmat fläsk, pistasch och halstrad anklever - späd kål - havtorn - ättika - grädde	155
Enrisrökt abborre - brynta kantareller - lingon i flera texturer - krondill - krispig kavring - karamelliserad vassle - pepparrot	169
Postgatans blodpudding - sensommaräpple - rökt sidfläsk - krusbärsviniagrette - sallad på aromatiska örter och citronsyrad gulbeta	95
Sallad på dagens skörd av sensommarprimörer från trakten - rostad fårost - inkokt och flamat päron - emulsion på kallpressad rapsolja, soya och ingefära	105

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

Ångad rödingfilé - puré på mandelpotatis smaksatt med rostad vitlök och färska lageblad - ragu på rökt fläsk, bondböner, champinjon, smörkokt schalottenlök och dragon - brynt fisksky parfymrad med rödvin och timjan	285
Hällefundra bakad i brynt örtsmör - trilogi på jordärtsskocka - klassisk smörsås smaksatt med caviar och fänkål	355
Grillad, hängmörad entrecote från Dackebygdens kött i Virserum - confiterad Karl-Johansvamp - luftig Maître d'Hôtel emulsion - vår egna pommes frites - sallad på syrlig lök, persilja och rostad prästost	315
Duo på öländsk majsckylling - kalvbräss - fyllig crème på majs, sherry och tryffel - lokal purjolök - saltbakade rödbetor från trakten - kycklingsky med aromatisk persilja	305
Postgatans råbiff gjord på ekologisk oxinnanlår ifrån Solmarka gård med klassiska tillbehör - vår egna pommes frites	189/ 255
Saltbakade rödbetor - confiterad Karl-Johansvamp fyllig creme på majs, sherry och tryffel - sallad på syrlig lök, persilja och rostad prästost - bondböner	235

DESSERTER

Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Vårt chokladbräck med havssalt	19
Nyvevad vaniljglass - kompott på kryddkokta björnbär - gelé på årets skörd av älgört - svartpepparmaräng	95
Variation på blåbär - lättsötad gräddfilsmousse smaksatt med punsch - müsli på sockerrostad havre och citrontimjan	105



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

Shepherd Neame - IPA	78
Sweet Water - IPA	78
S:t Eriks - Pale Ale Citra	78
Gästkranen	72

FLASKÖL

Ölkultur Lager av Postgatan	69
Brouwerij Verhaeghe - Duchesse de Bourgogne	85
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
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

<i>Tommys Margarita</i> - tequila - lime - agave	128
<i>Air Mail</i> - rom - honung - lime - champagne	134
<i>Americano</i> - vermouthe - campari - soda	128

<i>Malmen 11.0</i> - vodka - citron fläder - äggvita - soda	128
<i>Old Fashioned</i> - bourbon - socker - bitters	134
<i>Ari</i> - gin - svartvinbär - citron - 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

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 - Vermouthe	32
Vergano - Bianco	32
Belle Epoque - Vermouthe di Torino	32
Chartreuse - Liqueur Fabriquée	32
Pernod	28
Diplomatico - Anejo Rum	36
Rhum J.M - XO	46
Ron Esclavo - XO Cask	72

