

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
Nygräddat surdegsbröd från Lilian på Ekenäs hantverksbageri	45
Rostade mandlar med aromatiska kryddor	39
Marinerade oliver	39
Ostron - styckpris	30
Gratinerade ostron - styckpris	40
Kvällens ost	65

SMAPAS

Oxsvansravioli - brynt höstsvamp - crème på gröna ärtor och tryffel - pumpa från Vassmolösa	155
Svartvinbärsbräserverad morot från Botulfs odlingar i Åby - rostad mandel - kallpressad rapsolja - lokal yoghurt - kryddig krasse	115
Örtbakad vildand från Södermøre - sötsyrlig trumpetsvamp - kvittenäpple - umamibuljong - müsli på lök och rostat kycklingskinn	145
Tartar på handskuren kalv - rostad malt - vinägerpulver - emulsion på brynt jäst och persilja - kumminsyrad rättika från trakten	155
Vichysoisse på vårt vis - krispig ankconfit - crème på bakad äggula och brynt smör - syrligt äpple	139
Råstekt hummer med ingefära och vitlök - varm emulsion på hummersmör med saffran och tomat - variation på svartrot	DAGS PRIS
Chilirimmad öring - avocado - pepparrot - höstbetor på flera sätt - bevarat päron	159
Hällstekt, dykfångad pilgrims mussla från Hitra - blomkålspuré - smörstekt surdegsbröd - viniagrette på äpple, brynt smör och rimmad gurka	195

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

Bakad torskrygg - kryddig chorizo på två vis - tomat i olika texturer - rostad mandel	305
Smörstekt piggvarsfile - skummig blåmusselsås - pumpa från Vassmolösa - frasig, ekologisk grönkål - mousseline på blåmussla och fänkål	355
Grillad, hängmörad entrecote från dackebygdens kött i Virserum - luftig emulsion på aromatisk svamp - fyllig portvinsky - friterad borretanalök - vår egna pommes frites	319
Trilogi på rådjur från Tvärsskogs vilt - helstekt rotselleri - späd brysselkål - viltsky kryddad med långpeppar och backtimjan	335
Postgatans råbiff på oxinnanlår från trakten - variation på svamp - tryffelmajonnäs - kombination på silverlök - confiterad äggula - vår egna pommes frites	189/ 255
Bakad pumpa från Vassmolösa - friterad borretanalök - späd brysselkål - luftig emulsion på aromatisk svamp - frasig, ekologisk grönkål - ljummen sallad på svamp och svartrot	239

DESSERTER

Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Vårt chokladbräck med havssalt	19
Nyvevad vaniljglass smaksatt med kaffebönor från Balcks kafferosteri i Kalmar - varm chokladsås smaksatt med brynt smör - karamelliserad mjölk	95
Variation på svenska höstäpplen - ljummen mousse på brynt smör, hasselnöt och calvados - Lilians rostade brioche - krispig salvia	115



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
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
La Ribau de - Jus de Poires	59
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
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>New York Sour</i> - bourbon - citron - äggvita - rödvin	128

<i>Malmen 12.0</i> - gin - soda - svartvinbär - citron	128
<i>Old Fashioned</i> - bourbon - socker - bitters	134
<i>Mikael Blomberg</i> - rom - persika - lime - champagne	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 - 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

