

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 från Västerslät	45
Nygräddat surdegsbröd från Lilian på Ekenäs hantverksbageri	45
Rostade mandlar med aromatiska kryddor	39
Marinerade oliver	39
Ostron - Fine de Clair vertes - <i>styckpris</i>	30
Gratinerade ostron - <i>styckpris</i>	40
Kvällens ost	65

SMAPAS

Tian på lagrad matjessill - rökt princesspotatis från Botulfs odlingar - lagrad hårdost från Kalmar mejeri på flera vis - sötsyrlig smälök - bakat ekoägg	115
Frasig terrine på kalvbräss med inkokt äpple och dragon - crème på brynt blomkål och syrad grädde glace på nypon, kalvfond och kallpressad rapsolja	195
Dydfångad och hållsotad pilgrimsmussla från Hitra - sötpotatis på två sätt - yuzupicklad kål - koriander - soyapärlor	195
Tartar på älgfilé från Tvärskogs vilt - gravad äggula - frasigt bovete - vår egen inlagda kapris på öländska fläderbär - emulsion på timjan och enbär - fyllig buljong med smaker från skogen	189
Soppa på persiljerot från Vassmolösa - mosaik på citronkaramelliserad lök och gulbeta - tryffelgrädde	145
Variation på jordärtsskocka från Per i Yxneberga - lättrokt forellrom - aromatisk dill - syrad silverlök	155
Rimmad fjordöring - crème fraîche från Solmarka gård - komprimerad gurka - mjukbakad och marinerad purjolök - pepparrot - vinteräpple	139
Rökt getost från Orranäs - rödbeta från Södermöre - picklad vindruva smaksatt med citron-timjan - frasig smördeg - sallad på endive, vattenk-rasse och semitorkade oliver	155

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 - krokett på mandelpotatis, prästost och inkokt fänkål - vinaigrette med reducerad skaldjursfond, olivolja och syrad lök - grönkål - crème på äpple och grillad citron	325
Bakad, körvelfärserad rödtunga - spenatpuré - broccoli på flera vis - aromatisk velouté på ostron och ingefära - brynt citronsmör	310
Grillad, hängmörad entrecote från utvalda småländska gårdar - luftig tryfflemulsion - sauce bordelaise - ljummen sallad på råmarinerad champinjon, persilja och brynta bönor - vår egna pommes frites	319
Kombination på skånsk majsanka - anksky smaksatt med syltade körsbär, lavendel och brynt anklever - lokal morot - rostad hasselnöt	325
Råbiff på oxinnanlår från Dalsjöfors smaksatt med citrongräs, chili och sesam - majonnäs med soya och ingefära - bakad äggula - crudité på nashipäron, vårlök och koriander - vår egna pommes frites	189/ 259
Kroketter på mandelpotatis, prästost och inkokt fänkål - variation på broccoli - ljummen sallad på råmarinerad champinjon, persilja och brynta bönor - vinaigrette på rostade hasselnötter, äpple och brynt citronsmör	239

DESSERTER

Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Nygräddad valnötskaka - punsch och lingongrädde	19
Nyvevad vaniljglass - mousse på karamelliserad saffran - bakat fikon - vit choklad	95
Pain perdu på kryddigt fruktbröd - frisk sorbet på grönt te och vintercitrus - nougatcrème med pistage - krispig yoghurt	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 Ribaude - 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

Dark 'N' Stormy - rom - lime - 128
ginger beer

Champagne Cocktail - cognac 134
champagne - bitters

New York Sour - bourbon - 128
citron - äggvita - rödvin

Malmen 13.0 - tequila - lime 128
persika - soda

Winter is coming - calvados - 134
varm äpplemust - kanel

Henrik Rydström - bourbon - 134
campari - vermouth

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
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

