

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

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:-

SMAPAS

Handskuren tartar på svensk kalvfilé - rostad purjolök - grädde - syltad rotselleri från trakten - manchegoost på två sätt	179
Citrusmarinerad bläckfisk från Kattegatt - variation på tomat - aromatisk saffran - sötsyrlig fänkål - rökt paprika	179
Vår egensaltade stenbitsrom - bakat ägg från Solmarka gård - rostad brioche från Ekenäs hantverksbageri - hollandaisesås gjord på brynt smör - ljummen sallad på rimmad gurka och syrad silverlök	175
Grillad gemsallad - rostad grädde - lagrad prästost från Kalmar mejeri - forellrom smaksatt med dill och kallpressad rapsolja - frasiga ättikschips	115
Skummig soppa på grönkål, körvel och ostron - confiterad persiljerot från Vassmolösa - syrligt vinteräpple - friterat ostron	155
Frasig lambringa från Västersläts gårdsslakteri fylld med rosmarin, rostad vitlök och blekselleri - krämig getost - vinaigrette på oliv, kapis och rimmad zucchini - crème på rostad paprika och grillad aubergine	135
Brandade på torsk och mandelpotatis smaksatt med färska lagerblad och citron - sallad på råmarinerad vitbeta från Södermöre, svamp, persilja och tryffel - olivolja - krispiga krutonger på rågsurdegsbröd och chili	139
Pannstekt hummer kryddad med ingefära och fermenterad vitlök - hummerreduktion monterad med vispad grädde och rostad mandel - fingerlime	DAGS PRIS

VARMRÄTTER

Glasbakad skreirygg från Lofoten - krispig sallad på brynt surdegsbröd, snökrabba, purjolök och gruyere reserva - rostad skaldjursbuljong - fyllig klorofyllolja - nypon	335
Helstekt rödtunga - sauce vierge på handskalade räkor, blåmusslor, inkokt palsternacka och brynt smör - grillad kronärtskocka - pepparrot	325
Svampfärserad och helstekt vaktel - rostad och smörad kycklingsky smaksatt med Postgatans egna vinäger gjord på champagne från 50-talet och gröna vindruvor - morot från Botulfs odlingar i Åby - brynt anklever	355
Grillad, hängmörad entrecote från utvalda lokala gårdar - emulsion på chipotle och glödbakad citron - sotad kål - pumpa - vinterlök	335
Postgatans råbiff på ekologiskt oxinnanlår - klassiska tillbehör - vår egna pommes frites	189/ 259
Gnocchi på mandelpotatis - grillad kronärtskocka - ljummen sallad på sotad kål, pumpa och vinterlök - brynt smör - långlagrad parmesanost	245

DESSERTER

Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Vår egna chokladmacaron smaksatt med kaffe från Balcks rosteri i Kalmar	25
Nyvevad vaniljglass - varma hjortron kryddade med lakritsrot - frasiga marängar med havssalt och lavendel	105
Variation på blodapelsin - vaniljparfait med brynt honung - rostad honungskaka - pistagenöt	119



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 - 420 Pale Ale	78
S:t Eriks - Pale Ale Citra	78
Gästkranen	72

FLASKÖL

Ölkultur Lager av Postgatan	69
New Belgium - Tart Lychee	178
Trinity - Red Swingline	125
Telegraph - Obscura Vulpine	119
Ca'Del Brado - Piè Veloce	98
LoverBeer - Dama Bruna	110

LÄTTDRYCK

Äppelmust	43
La Ribaude - Jus de Pommes	59
Rudenstams - Svartvinbärs	52
Bitburger Drive	47
Mikkeller - Berliner Weisse	57
Sigtuna - N.A.P.A	57
Brekeriet - Picnic Sour	62
Brekeriet - Picnic Sunrise	67

COCKTAILS

<i>Air Mail</i> - rom - lime - champagne - honung	128
<i>Batanga</i> - tequila - lime - cola salt	128
<i>New York Sour</i> - bourbon - citron - äggvita - rödvin	128

<i>Malmen 14.0</i> - gin - citron persika - champagne	134
<i>Negroni</i> - gin - campari - vermouth	132
<i>Tobias Eriksson</i> - rom - lime - ingefära - svartavinbär	128

CHAMPAGNE

NV - Robert Moncuit - Mesnil-Sur-Oger	139
NV - Charles Heidseick - Rosé	169

VITTT

2016 - Domaine du Closel - La Jalousie	155
2016 - Domaine du Pélican - Savagnin - Arbois	155
2016 - Peter Lauer - Faß 6 - Mosel	139
2017 - Didier Fornerol - Bourgogne Blanc	139
2016 - I Fabbri - Casole Binco - Chianti	129

RÖTT

2012 - Domaine Paul Blanck Pinot Noir - Alsace	145
2016 - G. Mascarello - Dolcetto d'Alba - Piemonte	139
2016 - Jean Fournier - Bourgogne Rouge	139
2005 - Lopez de Heredia - Viña Tondonia - Rioja	149
2014 - Clos Puy Arnaud - Bordeaux	159
2016 - Picaro del Aguila - Tinto - Ribera del Duero	145
2016 - Au Bon Climat - Santa Barbra	145

SPRIT

Diplomatico - Reserva Exclusiva	68
Diplomatico - Single Vintage	78
Ron Esclavo - XO Cask	72
Rhum J.M - XO	46
Pusser's - Navy Rum	52

SPRIT

Arette - Artesanal - Tequila	32
Fortaleza - Reposado	63
Viviana - Blanco	32
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
Blanton's - Single Barrel Bourbon	42
Van Winkel - Special Reserve - 12 Years Old	109
Lemorton - 25 ans - Vieux Calvados Domfrontais	79
Lemorton - 10 ans - Vieux Calvados Domfrontais	52
Domaine Roulot - Marc de Bourgogne	53
Domaine Roulot - Fine de Bourgogne	42
Domaine Roulot - Liqueur d'Abricots	39
Domaine Roulot - Eau de Vie Framboise	42
Domaine Roulot - Eau de Vie Poire Williams	42
Domaine Roulot - Eau de Vie d'Abricot	42
Delaimain - Pale & Dry	78
Godet - XO	32
Chateau de Beaulon - XO	46
Hennessy - Fine de Cognac	39
Robert Rudinski - Plums - 2013	55
Robert Rudinski - Williams Pears - 2013	55
Poli - Grappa - Veneto	38
Grappa di Bolgheri Sassicaia - 2012	55
Levi Serafino - Bianca	62
Levi Serafino - Barolo	72
Poli - Grappa - Veneto	39

