

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 russen 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 - 1650:-

SMAPAS

Hällsotad pilgrimsmussla - fyllig pepparrotsgärde anispicklad grön tomat - fläderkaps från fjolårets skörd - majrova i flera texturer	189
Tartar på gulfenad tonfisk - vår egna soya gjord på rostad kycklingbuljong och svamp - minutsyrad rädisa - crudité på vårprimörer - rostad elefantvitlök - majonnäs med blond miso	185
Skummig soppa på nässelskott och fänkål - bakat kycklingägg från Solmarka gård - bruschetta på rågsurdegsbröd med kålrabbi, ramslöksemulsion och vår egensaltade stenbitsrom	165
Vit sparris rostad i brynt smör och färska lagerblad - sauce sandefjord med ramslökspärlor och rostade hasselnötter - frasig svart trumpetsvamp	189
Carpaccio på björkvedssotad oxinnanlår från trakten - krispigt kycklingskinn - confiterad äggula - crème på cidervinägersenap och aromatisk svampolja - persiljerot från Botulfs odlingar i Åby	155
Slarvsylta på vildsvins från Tvärskogs vilt smaksatt med brynt lök och rårörda svarta vinbär - nygräddat pannbröd - småländska pickles med libbsticka och fläderättika - emulsion på brända enbär	159
Postgatans gruyereostbakelse - grillad och råmarinerad grön sparris - vinaigrette på inkokta toppmurklor, rostad mandel och champagnevinäger	155
Ångade blåmusslor - skummig sås på vår egen äpplemust, grädde och lokala rotfrukter - grillat surdegsbröd från Ekenäs hantverksbageri - aioli smaksatt med brynt citron och timjan	159

VARMRÄTTER

Smörbakad hälleflundra - bouillabaisecrème - tomat på flera vis - krispiga vitlökskrutonger - späd spetskål	355
Sotad, rimmad torskrygg - svartrot på två sätt - smörsås smaksatt med noilly prat och körvel - forellrom - blomkålspuré - sallad på syltad blomkål, gröna druvor och stjälkselleri	335
Trilogi på lamm från Västersläts gårdsslakteri - kålrot - morot - aromatisk dill - mille feuille på potatis, lagrad prästost och brynt lök - sötsyrlig lammsky monterad med crème fraîche	345
Grillad, hängmörad entrecote från utvalda lokala gårdar - luftig emulsion på ramslök och västerviksenap - variation på färsk lök - rökt getost från Orranäs - vår egna pommes frites	335
Halstrad råbiff på nymalt oxinnanlår - emulsion på vårklorofyll - syrad rödlök - marinerad vit sparris - kålrabbi - rökt färskost - vår egna pommes frites	189/ 259
Canneloni med sparris, toppmurkla och spenat - pesto på rostade hasselnötter, prästost och ramslök - krispiga nässlor - bakad spetskål	245

DESSERTER

Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Vår egna chokladmacaron smaksatt med kaffe från Balcks rosteri i Kalmar	25
Nyvevad vaniljglass - moussé på päron och karamelliserad mjölk kryddad med tonkaböna och citron - rostad vit choklad - citronverbena	105
Variation på späd, svensk rabarber - färskostglass smaksatt med yoghurt från Solmarka gård - rostad mandel - champagne	119



POSTGATAN

EN GASTRONOMISK FRITIDSGÅRD

