

POSTGATAN

E N G A S T R O N O M I S K F R I T I D S G Å 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 - 995:-
Meny inklusive vinpaket - 1750:-

SMAPAS

Hällsotad pilgrimsmussla - fyllig pepparrotsgärde anispicklad grön tomat - fläderkaps från fjolårets skörd - majrova i flera texturer	189
Tartar på gulfnad 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 spenat från Vassmolösa - terökt fjordöring - fyllig dillgrädde med pernod och rostad anis - bakad äggula från glada höns i Åby - frasiga surdegskrutonger	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
Terinne på rimmad fläskbog, tryffel och rostade hasselnötter - späda morötter - grov salsa på champinjon, backtimjan och inkokt lök - aromatiska blad och örter	155
Postgatans västerbottenostbakelse - sallad på marinerad sparris och dill - löjrom - karamelliserad lök - vinaigrette på rostade hasselnötter och kallpressad rapsolja	175
Frikassé på hummer och vit sparris - rostad tomatbuljong - citroncrème - syltad mandel - dragon	235

VARMRÄTTER

Bakad rödingfilé - grillad gurka - variation på broccoli - vinaigrette på ostron, äpple och pepparrot - yoghurt från Solmarka gård	335
Hällsotad piggvarsfilé - mousseline på snökrabba och körvel - smörig skaldjurssky - fänkål på flera vis	365
Tryffeljärserad vårkyckling med pistagenötter och vild körvel - klassisk barigoule på späda försommargrönsaker - veloute på lättbrynt kycklingbuljong, grädde och sherry	355
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
Postgatans klassiska råbiff på nymalt oxinnanlår med vår egna pommes frites	189/ 259
Variation på blomkål och tryffel - sauce vierge på oliv, äpple och kapis - grillad gurka - kungsmusseron - yoghurt från Solmarka gård	245

DESSERTER

Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Vår egna chokladmacaron smaksatt med kaffe från Balcks rosteri i Kalmar	25
Nyvevad vaniljglass med sötsyrlig passionsfrukt - lime - kokos på flera vis	105
Variation på späd, svensk rabarber - färskostglass smaksatt med yoghurt från Solmarka gård - rostad mandel - champagne	119



POSTGATAN

E N G A S T R O N O M I S K F R I T I D S G Å R D

