

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 grädd	45
Frasig fläsksvål från Västerslät	45
Nygräddat surdegbröd från Lilian på Ekenäs hantverksbageri	45
Rostade mandlar med aromatiska kryddor	39
Färska Nocellaraoliver	39
Ostron - Fine de Clair - <i>styckpris</i>	30
Gratinerade ostron - <i>styckpris</i>	40
Kvällens ost	65
Kvällens chark med dijonsenapsmajonnäs och bröd från Ekenäs hantverks bageri	105

SMAPAS

Variation på lokal färsipotatis - lättrokt forellrom - kryddig libbsticka - sötsyrlig gelé på ättika från fjolårets fänkålsskörd	179
Tartar på ryggbiff av småländsk oxen - sotad isbergssallad - fyllig crème på avocado och mild vitlök från Vassmolösa - rostade macadamianötter - salsa på eteriska örter och syrad lök	189
Skummig soppa på rostad kycklingbuljong och bevarad sparris - ljummen rillettes på rimmad kyckling - emulsion på brynt kyckling och vit sparris - vild körvel - frasiga surdegsskrutonger	169
Bakat ekoägg 64° från glada hönor i Åby - sallad på ekologiska blad från Solmarka gård - senapscrème - krispigt, varmrökt fläsk - pommes allumette	155
Råstekt hummer kryddad med backtimjan och vitlök - mild citrongrädd - citronmarinerad kålrabbi från trakten - emulsion på rostade alger - brynt hummerolja	245
Krämig buratta - hållsotad och marinerad zucchini - frasig kaptis - fruktig olivolja - tomater från Viken på flera vis	165
Postgatans västerbottenostbakelse - späd gurka och färsklök glaserad i brynt smör - löjrom - karamelliserad lök - vinaigrette på rostade hasselnötter och kallpressad rapsolja	175
Rimmad Auroralax och sotad pilgrimsmussla smaksatt med grillad citron - äpple i flera texturer - pepparrot - flädercrème - kryddig krasse - inkokt sommarlök	189

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 nio 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:-

VARMRÄTTER

Bakad kungsflundrafile - schalottenlök på flera sätt - krispig ostronskivling - sauce marchand de vin - rostad knippmorot	335
Pannstekt gösfile - vinaigrette på grillade grönsaker och brynt smör - fyllig dillcrème - gräddbrynta bönor - rostad prästost från Kalmar mejeri	355
Trilogi på gris från Västersläts gårdsslakteri - rödbetor från Botulfs odlingar - sky smaksatt med syltade kumminfrön och grovkornig senap	305
Grillad, hängmörad entrecote från utvalda lokala gårdar - variation på broccoli - örtig tomatconcassé - luftig emulsion på rostad vitlökok brynt smör - våra egna pommes frites	339
Postgatans klassiska råbiff med traditionella tillbehör och våra egna pommes frites	189/ 259
Krämig korngrynsrisotto med lagrad prästost från Kalmar mejeri - nyskördade grönsaker från Solmarka gård - örtig tomatconcassé	245

DESSERTER

Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Vår egna chokladmacaron smaksatt med kaffe från Balcks rosteri i Kalmar	25
Nyvevad vaniljglass med mousse på mjölk och fläderblom från Fredriksskans - bakad rabarber - crunch på karamelliserad havre och brynt smör	109
Citrontarte hommage MPW med jordgubbar från trakten - citronverbena - sorbet på syrad grädd, punsch och jordgubbar	125



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

