

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 meny. Vi önskar er en trevlig kväll!

SNACKS

Mandelpotatischips med dill, lök och syrad grädd	45
Frasig fläsksvål från Västerslät	45
Nygräddat surdegsbröd från Lilian på Ekenäshantverksbageri	45
Rostade marconamandlar 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

Handskuren tartar på naturbetesbiff från Mysinge kött - kastanj på två sätt - säsongens svamp - emulsion på maltvinäger och kallpressad rapsolja - kryddigt maltknäcke	189
Postgatans citrongravade och kallrökta röding - kronfillsmajonnäs - variation på potatis från Vassmolösa - forellrom	179
Mosaik på tryffelmarinerade sensommarprimörer från Botulfs odlingar - confiterad Karl-Johansvamp på två sätt - viniagrette på fläderkapris, syrad lök och plommon - rostad gruyereost	169
Bakad ricotta smaksatt med salvia, citron och lättrostad vitlök - ljummen sallad på bondbönor, tomat och syltad blomkål - surdegskrutonger	149
Skummig soppa på flodkräftor från Sunelycke gård - mousseline på flodkräfta, torsk och kronfyll - glasbakad och sotad havskräfta - crème på morot, fänkål och sherry	205
Postgatans västerbottenostbakelse - späd gurka och färsklök glaserad i brynt smör - löjrom - karamelliserad lök - vinaigrette på rostade hasselnötter och kallpressad rapsolja	175
Variation på ekologisk potatis från Solmarka gård - krispigt sidfläsk - aromatisk kryddpeppar - kompott på sötsyrlig lök och persilja - syrad grädd - semitorkade lingon	159
Smörstekt surdegsbröd från Ekenäs hantverksbageri toppat med nystekta kantareller vända i crème fraîche och gräslök - vinaigrette på björnbär och sötstark senap - sallad på aromatiska örter - lagrad gruyereost	175

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:-

VARMRÄTTER

Algrimmad och bakad torskrygg - frikassé på snökrabba, blåmusslor, purjolök och fänkåls-smörsås - picklade senapsfrön - crudité på nyskördad discoveryäpple - fyllig skaldjursolja	355
Smörstekt bergtungafilé - lokala betor - kronfillsstekt svamp - brynt svampsmör med kapris och picklad rödlök från Vassmolösa	345
Kryddstekt rådjursinnanlår från Tvärsskogs vilt - nystoppad rådjurskorv smaksatt med backtimjan och anklever - krokett på rådjursconfit, rotselleri och späd kål - blanquette på majs, sherry och tryffel - viltsky med långpeppargastrique	375
Grillad, hängmörad entrecote från utvalda småländska gårdar - citronglaserade bönor - varmrökt sidfläsk - ljummen maître d'hôtel emulsion - vår egna pommes frites	339
Postgatans klassiska råbiff på oxinnanlår från Mysinge kött med traditionella tillbehör och vår egna pommes frites	199/ 269
Krämig polenta med lokal majs, kantareller och tryffel - smörstekt gulbeta - bakad purjolök - citronglaserade bönor	249

DESSERTER

Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Vår egna chokladmacaron smaksatt med kaffe från Balcks rosteri i Kalmar	25
Nyvevad vaniljglass - karamelliserad persikotarte - nougatgrädd - kolasås smaksatt med brynt smör och havssalt	119
Postgatans blåbärsorbet smaksatt med citron och punsch - lokal yoghurt på flera vis - rostad vit choklad - blåbärspärlor i aromatisk hasselnötsolja - hasselnötsmaräng	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

