

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 grädde	45
Frasig fläsksvål från Västerslät	45
Nygräddat surdegsbröd från Lilian på Ekenäs hantverksbageri	45
Rostade marconamandlar med aromatiska kryddor	39
Färska Nocellaraoliver	39
Ostron - Fine de Clair - styckpris	30
Gratinerade ostron - styckpris	40
Kvällens ost	65
Kvällens chark med dijonsenapsmajonnäs och bröd från Ekenäs hantverksbageri	105

SMAPAS

Handskuren tartar på flammad naturbetesbiff från Mysinge kött - soya på två vis - grönkål från trakten- extralagrad parmesanost - picklad silverlök	189
Råmarinerad, gulfenad tonfisk kryddad med chili, sesam och koriander - avokadocrème med rostad vitlök och lime - svart rättika från Solmarka gård - rivet wasabismör	185
Variation på bondens Pers jordärtskockor från Yxneberga - vinaigrette på syltad svamp från trakten - lättrökta vaktelägg - hållsotad Karl-Johansvamp	169
Carpaccio på sotade pilgrimsmusslor - rågröd - crème på höstapple, syrad grädde och vår egengjorda vinäger på champagne från 1950 - brynt smör smaksatt med citron och fläderbärskapris	195
Skummig soppa på flodkräftor från Sunelycke gård - mousseline på flodkräfta, torsk och kronhill - glasbakad och sotad havskräfta - crème på morot, fänkål och sherry	205
Postgatans västerbottenostbakelse - dillrostad sellerirot från Södermöre - löjrom - karamelliserad lök - vinaigrette på rostade hasselnötter och kallpressad rapsolja	175
Brynt kroppkaka gjord på mandelpotatis fylld med oxsvans, tryffel och smörkokt purjolök - oxsvansbuljong infuserad med rostad kål, färska lagerblad och brunsopp - trilogi på lingon	169
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

Smörbakad piggvarsfilé - sötsyrlig smålök - aromatisk krasse - sandefjordssås smaksatt med fingerlime och forellrom - kombination på Botulfs svartrötter	385
Smörstekt bergtungafilé - lokala betor - kronhillstekt svamp - brynt svampsmör med kapris och picklad rödlök från Vassmolösa	345
Kravmärkt höstlamm från Malin i Långasjö - puré på bakad pumpa och morot - lammsky smaksatt med Öländska fläderbär och sherry - müsli på pepparrot, persiljerot och pumpa	375
Grillad, hängmörad entrecote från utvalda småländska gårdar - persiljecrème - sauce bordelaise emulsion på brynt lök och skogssvamp - vår egna pommes frites	345
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 - mjuk mandelkaka - kryddkokta körsbär - mousse på lokal älgört	119
Säsongens äpple i flera texturer och temperaturer - krispig kavring - luftigt vaniljskum - rostade pecannötter	129



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

