

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 sotad oxfilé - rostade fänkålsfrön - vinterlök på flera vis - emulsion på fjolårets svamp	189
Rostad brysselkål från trakten - kombination på getost - syltad jalapeno - sherryvinäger - smörstekt bröd - brynt smör	135
Pannstekt hummer kryddad med fermenterad vitlök, ingefära och soya - trilogi på jordärtsskockor från trakten - aromatisk persilja	229
Postgatans tolkning på crème Ninon - puré på gröna ärtor - ravioli fylld med bräserad oxsvans - lättvispad sherrygrädde - syrad morot	185
Tataki på gulfenad tonfisk - pikant blodapelsin - majonnäs smaksatt med koriander och lime - poppat ris - marinerad sticklök	185
Postgatans västerbottenostbakelse - dillkomprimerad gurka - löjrom - karamelliserad lök - vinaigrette på rostade hasselnötter och kallpressad rapsolja	175
Anklever au torchon - frasig brioche från Ekenäs hantverksbageri - sylrig nypongelé - portvinsinkokta katrinplommon - kryddig krasse	195
Vittvinsbräserverat kravlamm från Malin i Långasjö - crème på morot och tryffel - frasig savoykål - fyllig dill och tryffelbuljong	155

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

Piggvarsfilé färserad med pilgrimsmussla och snökrabba - gräddkokt rotselleri - confiterad purjolök från Vassmolösa - klassisk smörsås smaksatt med champagne, gräslök och forellrom	395
Fjordöringfilé 44° - crème på rostad paprika - sauce vierge med hummer, kapris och saltad zucchini - grillad kronärtskocka barigoule	315
Örtstekt Kronhjortsytterfilé från Tvärskogs vilt - biodynamiska rödbetor från Solmarka gård i flera texturer - nystoppad hjortkorv smaksatt med confiterad Karl-Johansvamp och salvia - viltsky monterad med syltad pumpa, tryffel och backtimjan	385
Grillad, hängmörad entrecote från utvalda småländska gårdar - luftig bearnaiseemulsion - ljummen sallad på flammade tomat och sotad och syltad smålök - malliardsky - vår egna pommes frites	349
Postgatans klassiska råbiff på oxinnanlår från Mysinge kött med traditionella tillbehör och vår egna pommes frites	199/ 269
Risotto med långlagrad parmesanost och confiterad Karl-Johansvamp - ljummen sallad på flammade tomat och sotad och syltad smålök - grillad kronärtskocka barigoule - confiterad purjolök från Vassmolösa	255

DESSERTER

Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Vår egna chokladmacaron smaksatt med kaffe från Balcks rosteri i Kalmar	25
Nyvevad vaniljglass - sticky toffee pudding - kolasås infuserad med vintercitrus - mousse på karamelliserad kastanj	119
Postgatans kombination på körsbär med variation på ekologisk choklad	129



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

