

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 grädde	45
Frasig fläsksvål från Västerslät	45
Nygräddat surdegsbröd från Lilian på Ekenäs hantverksbageri	45
Rostade marconamandlar	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

Citronglaserad svartrot - vår egensaltade, färska stenbitsrom - hollandaisås slagen på brynt smör - sallad på rubinolaäpple, sötsyrlig blekselleri och picklad valnöt - rostad malt	185
Postgatans tolkning på Biff alá Lindström - sotad småländsk oxfilé - variation på rödbetor från Södermøre - rökt ekologiskt ägg - frasig kapris - kryddig persiljesnö - majonnäs på rostad lök	189
Mosaik på rimmad fläskbög, aromatisk persilja och tryffel - ljummen vinaigrette på toppmurklor, kallpressad olivolja och inkokt purjolök - pain dépiche - vinterkål på flera vis	155
Confiterad och hållstekt Kejsarhatt - bakat ekoägg från Botulfs glada hönor - krispig svart trumpetsvamp - crème på bakat vinteräpple och grillad lök - aromatisk svampbuljong influerad med rostad kastanj och backtimjan	185
Postgatans västerbottenostbakelse - dillkomprimerad gurka - löjrom - karamelliserad lök - vinaigrette på rostade hasselnötter och kallpressad rapsolja	175
Halstrad anklever - frasig brioche från Ekenäs hantverksbageri - syrlig nypongelé - portvinsinkokta katrinplommon - kryddig krasse	195

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

Glasbakad och flammad skreitorsk från Lofoten - brandadecrème smaksatt med färska lagerblad och citron - skummig blåmusselsås med långlagrad gruyereost och dragon - inkokt och smörstekt palsternacka	355
Kombination på majsanka från Munka-Ljungby - broccoli på flera sätt - anksky kryddad med lakritsrot och blodapelsin - bakad rödbeta - ljummen emulsion på rökt sidfläsk och rostad vitlök	355
Grillad hängmörad entrecote från utvalda Småländska gårdar - vispat, brynt ankleversmör - sauce aigre doux monterad med kryddkokta körsbär - rotsellericrème - vår egna pommes frites	349
Postgatans klassiska råbiff på oxinnanlår från Mysinge kött med traditionella tillbehör och vår egna pommes frites	199/ 269
Tryffel och parmesanbakad spetskål - broccoli på flera sätt - inkokt och smörstekt palsternacka - ljummen vinaigrette på toppmurklor, kallpressad olivolja och inkokt purjolök	255

DESSERTER

Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Nyvevad vaniljglass - krispiga savoiardikex - kakaosirap - luftig mousse på espresso från Balck, amaretto och grädde	119
Morotskaka på morötter från Solmarka gård på postgatans vis - sorbet på helmjölk från Vassmolösa smaksatt med kardemumma och honung - kryddig ingefära och lime	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

