

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

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!

Ps. På Postgatan.nu hittar ni våra olika Takeawayalternativ

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 vitsparris - minutpicklade rädisor från Solmarka gård - sauce mousseliné monterad med vår egen saltade stenbitsrom och vispad grädde	195
Tartar på handskuren sotad småländsk oxfile - färsklök på flera vis - majonnäs på rökt rapsolja - frasigt bovete	189
Grillad hjärtsallad - långlagrad parmesanost - fläderkapris från fjolårets skörd - äggula 64° - kallpressad olivolja	155
Skummig soppa på späd ramslök - bakat primörägg från Botulfs glada hönor - krispigt kycklingskinn - smörstekt kycklingmousseliné	185
Postgatans prästostbakelse - brynta nässlor - löjrom - karamelliserad lök - viniagrette på rostade hasselnötter samt kallpressad rapsolja	185
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 torskrygg från Västerhavet - olika sorters fänkål - späd gurka - blåmusselsmörsås - potatiscrème	355
Murkelfärserad, urbenad vårkyckling - späda vårlegymer kokta i vitvin och kallpressad olivolja - klassisk blanquettesås gjord på sherry och vår egna champagnevinäger - emulsion på gemsallad och spenat	365
Grillad hängmörad entrecote från utvalda Småländska gårdar - luftig ramslöksemulsion - ljummen sallad på sparris - maillardsky - vår egna pommes frites	349
Postgatans klassiska råbiff på oxinnanlår från Mysinge kött med traditionella tillbehör och vår egna pommes frites	199/ 269
Emils potatisgnocchi - pesto på nässlor - späda vårgrönsaker - kombination på prästost - rädisor från Solmarka gård	255

DESSERTER

Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Nyvevad vaniljglass - krispiga savoiardikex - kakaosirap - luftig mousse på espresso från Balck, amaretto och grädde	119
Triologi på svenska rabarber - sorbet på helmjolk från Södermöre smaksatt med vanilj och kardemumma - variation på mandel	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

