

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 och desserter. Eller väljer ni att äta "Ett 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 rätter som går att köpa take away!

SNACKS

Mandelpotatischips med dill, lök och syrad grädde	45
Frasig fläsksvål från Västerslät	45
Saras nygräddade surdegsbröd	45
Rostade marconamandlar	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 Saras surdegsbröd	105

SMAPAS

Grillad hummer med frasigt vitlökscrumble - sallad på sötsyrlig blekselleri och krispiga legymer från Solmarka - dragonemulsion - våra egna pommes frites	245/ 379
Färskpotatis från trakten på flera vis - löjrom från Bottenviken - späd fänkål - gelé på fläderättika - aromatisk libbsticka från Dörby	199
Postgatans gruyereostbakelse - äppelbräserverad färsklök - vinägerglacerat rökt sidfläsk - vinaigrette på rostade hasselnötter och rimmad gurka	175
Tartar på sotad ryggbiff från Mysinge naturbeteskött - emulsion på sallad från Vassmolösa - champinjon på flera vis - långlagrad parmesanost - citrontimjan	195
Krämig burrata - kallpressad olivolja - chilipicklad zucchini - variation på Vikentomater - Saras grillade surdegsbröd	179
Gazpacho på grillade sommargrönsaker - ljummen prästostroyale - vår egna ramslökskapis - inkokt kronärtskocka barigoule	169
Korianderrimrad pilgrimsmussla - kryddig buljong på havskräfta - frasigt rispapper - marinerad färsklök från Södermøre - misomajonnäs - soyarostade sesamfrön	210
Kallrökt torskrygg rullad i dill och torkad schalottenlök - crudité på äpple, syrad rädisa och spansk körvel - dillcrème - briochekrutonger - bakad äggula - pepparrotssnö	185

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 fem 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

Sotad och confiterad piggvarsfile - ostronemulsion - bouillabaissecrème - apelsinbakade morötter från trakten - selleripuré - fras på rostad vitlök och lagrad prästost	389
Trilogi på gårdsgris från Västerslät - späda rödbetor från Botulfs odlingar - sky smaksatt med kummin och backtimjan - grillad broccoli vänd i citronette på kallpressad rapsolja	329
Grillad hängmörad entrecôte från utvalda Småländska gårdar - klassisk sauce bearnaise - grillade sommarprimörer från Solmarka gård - maillardsky - vår egna pommes frites	359
Postgatans klassiska råbiff på oxinnanlår från Mysinge kött med traditionella tillbehör och vår egna pommes frites	199/ 269
Tomatrisotto med brynta sommarkantareller och dagens skörd från Botulfs grönsaksland - fras på rostad vitlök och lagrad prästost	289

DESSERTER

Choklad- och passionsfruktpralin	25
Vår egna chokladmacaron smaksatt med kaffe från Balcks rosteri	22
Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Nyvevad vaniljglass - sommarrulltårta fylld med jordgubbar och vaniljcrème - smultrongelé - punschkaramell- citronverbena	119
Sval soppa på melon, citrus och champagne - sorbet på fläder från Lindö - bakad kokos - kryddig basilika	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

