

# 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 förrätter, 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 - syrad grädde	45
Mandelpotatischips med dill - lök - syrad grädde - löjrom från Bottenviken	100
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
Nykokta havskräftor från Smögen med klassisk majonnäs - <i>styckpris</i>	55
Kvällens ost	65
Kvällens chark med dijonsenapsmajonnäs och Saras surdegsbröd	105

### FÖRRÄTTER

Emils tartar på handskuren oxfilé från Dackebygdens kött i Virserum - soyagravad äggula - syltad kantarell - emulsion på skogssvamp - sotad inkokt lök - klorofyllolja	195
Rilette på confiterat anklår - inkokta körsbär smaksatta med långpeppar - jordärtskocka på flera vis - ångat bröd - frisk sallad på örter och syrade legymer	169
Trilogi på flodkräfta från Sunelycke gård - lättrokt och kronhillsglaserad abborre - brännvinsgelé - komprimerad gurka - rostad västerbottenost	215
Bakat ekoägg 64° från Botulfs glada hönor - duo på gröna ärtor - syrad fänkål - sauce vierge på brynt smör, kapis och fransk dragon	159
Postgatans västerbottenostbakelse - vinaigrette på rostade hasselnötskärnor, syrlig lök och kallpressad rapsolja - löjrom från Bottenviken - dillbrynta kantareller	199
Råstekt hummer med vitlök och aromatisk timjan - consommé på tomater från Södermøre - infusion på kryddig chili och saffran - krämig blomkål	265
Ceviche på rimmad pilgrimsmussla, grillad citron och yuzu - råmarinerad kålrabbi från Vassmolösa - norigrädde smaksatt med mild pepparrot - brynt bröd - shisokrasse	209

### 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

Hällstekt och smörbakad gösfilé från Hjälmaran - rostad palsternacka kryddad med färsk ingefära - mangold från trakten vänd i brynt smör och citron - sauce sandefjord - pannstekta kantareller	365
Kombination på majs kyckling från Munka-Ljungby - crème på majs från Solmarka gård smaksatt med sherry och tryffel - saltbakad rödbeta - kycklingjus infuserad med rostade kycklingvingar och sherryvinäger - frasig svart trumpetsvamp	339
Grillad hängmörad entrecôte från utvalda Smäländska gårdar - ljummen sallad på flera sorters bönor, bakad purjolök och bladpersilja - luftigt Karl-Johansvampsskum - margsky monterad med lättrokt schalottenlök	365
Postgatans klassiska råbiff på oxinnanlår från Mysinge kött med traditionella tillbehör och vår egna pommes frites	219/ 279
Saltbakade betor från Solmarka gård - crème på lokal majs, tryffel och sherry - ljummen sallad på flera sorters bönor, bakad purjolök och bladpersilja - luftigt Karl-Johansvampsskum - pannstekta kantareller - frasig trumpetsvamp	265

### DESSERTER

Choklad- och passionsfruktpralin	25
Vår egna chokladmacaron smaksatt med kaffe från Balcks rosteri	22
Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Vår egna nyvevade vaniljglass - mustig chokladsås spetsad med konjak och havssalt - konditorns jordnötskaka - lime	125
Postgatans blåbärsdessert - sötsyrlig gräddfilsmousse - rostad råg - citrontimjan - grillad marshmallow	135



# 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

