

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 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

FÖRRÄTTER

Handskuren tartar på rådjursadel från Tvärskogs vilt vänd i lagerbladsgrädde - rödbeta från trakten - färskrivna lakritsrot - krispig lök - emulsion på fermenterad vitlök - vår egna ramslökskapis	195
Agnolotti fylld med oxsvans, svamp och salvia - aromatisk svampbuljong - pannstekta svamp - långlagrad parmesanost på flera sätt	189
Rökt vildand från Södermöre penslad med kryddig lök och ingefära - crème på kvittenfrukt - vinaigrette på brynt smör, syrlig lök och lingon - svarta vinbär från årets skörd - müsli på höstlegymer och nypon	169
Fyllig soppa på rotselleri, baktimjan och gruyereost - kastanjcrème - frasig svart trumpetsvamp - rostad mandelpotatis	155
Postgatans västerbottenbakelse - vinaigrette på rostade hasselnötskärnor , syrad lök och kallpressad rapsolja - löjrom från Bottenviken - dillbakad pumpa	199
Råstekt, svensk hummer med vitlök och aromatisk timjan - klassisk hummerbisque - jordärtsskocka från Per i Yxneberga - persillade	DAGS PRIS
Tataki på sockersaltad fjällröding - variation på höstäpple - rostad råg - sötsyrlig schallottenlökscrème - kombination på svartrot	195

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

Hällsotad och smörbakad hälleflundrafile - grönkål från Botulfs odlingar - klassisk smörsås smaksatt med forellrom, fingerlime och syltad svamp från lokala skogar - morot från Vassmolösa på flera vis	385
Trilogi på kravmärkt höstlamm från Malin i Långasjö - mille feuille på pumpa, potatis och päron - kryddig lammsky smaksatt med picklade päron, persilja och rostad vitlök - crème på pumpa, sherry och kallpressad rapsolja	365
Grillad, hängmörad entrecôte från Dackebygdens kött i Virserum - luftig tryfflemulsion - sallad på råmarinerad champinjon, persilja och rostad gruyereost - vår egna pommes frites	369
Postgatans klassiska råbiff på oxinnanlår från Mysinge kött med traditionella tillbehör och vår egna pommes frites	219/ 279
Risotto på säsongens svampar - pumpa på flera sätt - luftig tryfflemulsion - sallad på råmarinerad champinjon och persilja - långlagrad parmesanost på flera vis	275

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 - ljummen kompott på plommon och aromatiska kryddor - Saras mandelskorpor - brynt smörpulver infuserat med tonkaböna	125
Postgatans äppeldessert - sorbet på höstäpple - äpplemousse smaksatt med calvados och karamelliserad mjölk - nygräddad äpplemazarin - syrat äpple - brynt äpple - torkat äpple	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

