

POSTGATAN

M E N Y

S N A C K S

Mandelpotatischips med dill - lök - syrad grädde	45
Mandelpotatischips med dill - lök - syrad grädde - löjrom från Bottenviken	100
Frasig fläsksvål från Västerslät	45
Nygräddat surdegsbröd	55
Rostade marconamandlar	39
Färska Nocellaraoliver	39
Ostron - Fine de Clair - <i>styckpris</i>	30
Gratinerade ostron - <i>styckpris</i>	40
Kvällens ost	65

F Ö R R Ä T T E R

Postgatans frasiga rårakor på princesspotatis från Vassmolösa - Kalixlöjrom från bröderna Persson i Piteå - klassiska tillbehör - sötsyrlig citrongelé	255
Klassisk fransk löksoppa gratinerad med långlagrad gruyereost och Sofies surdegsbröd - rostade kastanjer - aromatisk backtimjan - tryffelemulsion	189
Carpaccio på sotad småländsk oxfilé - trilogi på parmesanost - kallpressad olivolja på två vis - variation på höstens svampskörd - frasig kapris - senapskål	235

POSTGATAN

V A R M R Ä T T E R

Confiterad piggvarsfilé - mousseline på pilgrimsmussla och purjolök - långbakad, grillad och citrusglacerad rotselleri - champagnesmörsås monterad med Kalixlörrom och gräslök - bouquet garnipotatis	395
Grillad hängmörad entrecote från utvalda småländska gårdar - luftigt dragonskum smaksatt med dijonsenap och mild chili - flammad tomatsallad - sauce mailliard - våra egna pommes frites	369
Postgatans klassiska råbiff på oxinnanlår från Mysinge kött med traditionella tillbehör och vår egna pommes frites	219/ 279
Salviabrynt gnocchi - grillad rotselleri - saltbakad rödbeta - flammade tomater - luftig emulsion på dragon, chili och dijonsenap - vitlöksrostad svamp från Hällestad	275

D E S S E R T E R

Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Saras handgjorda chokladpralin med smak av passionsfrukt	25
Vår egna chokladmacaron smaksatt med kaffe från Balck rosteri	22
Nyvevad vaniljglass med karamelliserad blodapelsintarte hommage MPW	125
Konditorns variation på mjölkchoklad och havtorn	135