

# 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
Kvällens chark med dijonsenapsmajonnäs och surdegsbröd	105

### F Ö R R Ä T T E R

Skummig soppa på nässelskott, fänkål och vårklorofyll - bakat primörägg från Botulfs glada hönor - vår egensaltade, MSC-märkta stenbitsrom - syrad grädde - grillad brioche	199
Inkokt och smörbrynt vit sparris från Tyskland - mandelpanerat kalvbräss stekt i kryddiga örter - sauce Hollandaise - lättrökta pumpakärnor - minutpicklade rädisor - vårkörvel	235
Handskuren tartar på småländsk oxfilé - sotad färsklök - postgatans ricotta med syltad chili och basilika - kombination på långlagrad parmesanost - grillad och citronslungad sallad	235

# POSTGATAN

## V A R M R Ä T T E R

Hällbrynt och smörbakad piggvarsfilé - späda legymer à la barigoule - terrine på flammad pilgrimsmussla och äpple - rostad vitvinsås infuserad med bergamott och färska lagerblad	<b>395</b>
Grillad och hängmörad entrecote från utvalda småländska gårdar - emulsion på tomat, dragon och konjak - rödvinsbräserverat lättrokt sidfläsk - smörglacerade bönor - skysås smaksatt med karamelliserad lök och sherry - vår egna pommes frites	<b>369</b>
Postgatans klassiska råbiff på oxinnanlår från Mysinge kött med traditionella tillbehör och vår egna pommes frites	<b>219/ 279</b>
Citronglacerade, späda vårprimörer - krämiga vetekorn smaksatta med nässelskott, ramslök och lagrad prästost - müsli på rostad prästost, råg och aromatisk lök - lättrokt rapsolja	<b>265</b>

## D E S S E R T E R

Saras handgjorda chokladpralin med smak av passionsfrukt	<b>25</b>
Vår egna chokladmacaron smaksatt med kaffe från Balck rosteri	<b>22</b>
Crème brûlée med frisk hallonsorbet	<b>95</b>
Vår egna, nyevade vaniljglass - Saras snickerskaka med karamelliserade jordnötter - Emils chokladsås uppsmakad med konjak och lime - brynt smör	<b>125</b>
Postgatans rabarbervariation - klassisk toscakaka - frisk citronverbena - champagne	<b>125</b>