

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 snacks, förrätter, skaldjur, varmrätter och desserter. Vi erbjuder en mängd olika viner på glas eller butelj. Berätta gärna för oss om ni har några matallergier, även om ni inte ser just er allergen i menyn. Vi önskar er en trevlig kväll!

SNACKS

Rotfruktschips med dill och lök - syrad grädde	55
Rotfruktschips med dill och lök - syrad grädde - löjrom från bröderna Perssons i Piteå	135
Frasig fläsksvål från Västerslät	45
Rostade marconamandlar	45
Färska oliver från Apulien	45

FÖRRÄTTER

Terinne på bakad anklever, rimmad fläskbog och pistage - sötsyrliga sommarkantareller - emulsion på rostad lök, backtimjan och lagerblad	225
Krämig burrata - lokala tomater i olika texturer - grillad och chilipicklad zucchini - spåda ärtor i aromatisk basilikamarinad - grillat bröd	195
Västerbottenostbakelse med löjrom från bröderna Perssons i Piteå - vinaigrette på rimmad gurka, rostade hasselnötter och kallpressad rapsolja - karamelliserad färsklök och libbsticka från Dörbylund	235
Lättrökt kycklingkorv smaksatt med fänkål och citron - crème på späd morot och äpple - kycklingbuljong infuserad med rostad färskpotatis och dill från Yxneberga	189
Svensk hantverkschark med tapenade på grillade kronärtskockor och rostad vitlök samt vårt egna surdegsbröd	179
Handskuren tartar på oxfilé från Virserum vänd i brynt sommarlök och kallpressad olivolja - grillad majonnäs - müsli på frasigt surdegsbröd, lök och persilja - torkad kapris - picklad rotselleri - cidervinägersenap	235
Kyld soppa på avocado, gurka och lokal yoghurt - sotad pilgrimsmussla marinerad i citron och dill - kryddig jalapeno - minutmarinerad ämnesgurka - syrad grädde - forellrom	235

POSTGATANS SKALDJUR

Alla skaldjur serveras med grillat bröd, citron, syrad schalottenlök, majonnäs och smetana	
En halv hummer	DAGS PRIS
Dillkokta havskräftor från Smögen	DAGS PRIS
Färska räkor á 100gr	DAGS PRIS
Ostron Fine de Clair	35
Gratinerade ostron	40

VARMRÄTTER

Ångbakad rödingfilé - trilogi på blomkål - ljummen emulsion på brynt smör, soya och ingefära - soyapärlor - crudité på rädisa, körvel och gulbeta	335
Gris från Västersläts gårdsslakteri på tre sätt - kombination på broccoli - kumminstekta rödbetor - brynta sommarkantareller - sherrysky smaksatt med syrad lök, backtimjan och långpeppar	345
Grillad och hängmörad entrecote från utvalda småländska gårdar - luftigt skum på dragon och persilja - nyskördade, citronglacerade grönsaker från Södermøre - maillardsky - vår egna pommes frites	385
Postgatans klassiska råbiff på oxinnanlår från Mysinge kött med traditionella tillbehör och vår egna pommes frites	219/ 279
Trilogi på blomkål - brynta sommarkantareller - ljummen emulsion på brynt smör, soya och ingefära - kumminstekta rödbetor	275

DESSERTER

Choklad- och passionsfruktpralin	25
Vår egna chokladmacaron smaksatt med kaffe från Balcks rosteri	22
Kvällens ost	65
Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Vår egna, nyvevade vaniljglass - choklad och limemarang - färska bär - lemoncurd - lättvispad grädde med limoncello	125
Sorbet på rostade jordgubbar med gräddfil och citron - mousse på fläder från trakten - rostad sockerkaka - jordgubbscoulis med champagne och mynta	135



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

V I N E R P Å G L A S

B U B B E L

FUNÀMBUL

Cava Brut Nature - Katalonien - Spanien

125/550

PAUL DÉTHUNE

NV - Grand Cru - Extra Brut - Ambonnay - Champagne - Frankrike

145/750

V I T T V I N

MESA

2018 Tejo - Portugal

125/550

PETER LAUER

2020 No 16 - Riesling - Saar - Tyskland

135/650

DOMAINE HIPPOLYTE REVERDY

2019 Sancerre - Sauvignon Blanc - Loire - Frankrike

145/750

SIMON BIZE

2018 Bourgogne Blanc "Les Champlains" - Chardonnay - Bourgogne - Frankrike

155/850

R Ö T T V I N

MESA

2018 Tejo - Portugal

125/550

JEAN FOURNIER

2018 Bourgogne Rouge Côte d'Or - Pinot Noir - Bourgogne - Frankrike

145/750

JOHANN MICHEL

2018 Saint Joseph - Syrah - Rhône - Frankrike

145/750

DOMAINE DE CAMBES

2003 Côtes du Bourg - Merlot/Cabernet Franc - Bordeaux - Frankrike

145/750

Fler viner på glas? Vi öppnar gärna upp viner som inte finns med här ovan, hör med oss vad vi erbjuder ikväll!

FATÖL

Bitburger Premium Pils

51/92

Fler fatöl? Vi har alltid ett par olika gästkrantar påkopplade. Fråga oss gärna om utbud!

FLASKÖL

Sigtuna - Hazy Daze - IPA

79

Emmaboda bryggeri - Peachy Beachy Sour

79

Lagunitas - IPA

79

Wiehenstephaner - Hefe Weissbier

89

Bernard - Gluten Free - Lager

99

ALKOHOLFRITT

Rudenstams - Vita Vinbär Mousserande

52

Rudenstams - Svarta Vinbär Nektar

52

Rudenstams - Äppelmust

52

Alain Milliat - Jus Grenade (Granatäpple)

59

Sigtuna N.A.P.A

35/72

DRINKAR

POSTGATANS GIN & TONIC

135

Toner av gurka - basilika - torkad citrus

JORDGUBB HIGHBALL

155

Vodka - småländska jordgubbar - skumpa

KIR ROYAL

155

Crème de cassis - skumpa

OLD FASHIONED À LA SMEDBY

145

Brynt smör - bourbon smaksatt med salvia - bitters - socker - apelsinzest

ROBINS ROM TOSCA

145

Karibisk rom smaksatt med vit choklad - kokos - lime

DRY MARTINI FRÅN MEDELHAVET

145

Gin kryddad med olivolja och salvia - torr vermouth - citrus

PALOMA

135

Tequila - grapefrukt - lime - salt