

# 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 Postgatans bar!

Här nedan finner ni våra tolkningar av klassiska drinkar, samt några helt egna kreationer! Fråga oss gärna om ni har funderingar kring innehåll. Informera oss om ni har någon allergi.

Vi önskar er en trevlig kväll!

## POSTGATANS COCKTAILS 145: -

### MALMEN MAI TAI

Rom - Cointreau - Lime - Ananas - Mandel

### EMILS AVIATION

Gin - Viol - Lime - Björnbär - Rosmarin

### BRAMBLE

Gin - Citron - Björnbär

### BLOODY MARY

Vodka - Tomat - Szechuan - Tabasco - Worcestershire - Rött Vin - Selleri

### ROM OLD FASHIONED

Rom - Vanilj - Kanel - Apelsin Bitter

### WHITE NEGRONI

Gin - Lillet Blanc - Suze

### KALMAR JALISCO

Tequila - Chartreuse - Aperol - Citron - Hallon - Timjan

### A MINT GINGER

Gin - Citron - Ingefära - Mynta

### NEGRONI A LA BALCK

Gin - Campari - Vermouth smaksatt med kaffe från Balck Coffee

### PAPER PLANE

Bourbon - Amaro Nonino - Aperol - Citron

### DET SISTA ORDET

Tequila - Chartreuse - Maraschino - Nypon - Citron

### TETIDER

Gin - Italicus - Citron - Earl Grey

### FLÄDERBÄRS FLIP

Rom - Fläderbär - Ägg - Salt

## ALKOHOLFRIA COCKTAILS

### VILDMARKEN

Björnbär - Lime - Grantonic

95

### ÄPPLE OCH TONIC

Äpplemust - Lime - Tonic

95

### GINGER SODA

Ingefära - Citron - Soda

95

### EN PASSIONERAD HÖST

Passionsfrukt - Vanilj - Mandel

95

### RASPBERRY MULE

Citron - Ingefära - Hallon - Mynta

95

## ALKOHOLFRI DRYCK

Galipette - Jus de Pomme Petillant

65

Rudenstams - Mousserande Vita Vinbär

52

Rudenstams - Svart Vinbär Nektar

52

Rudenstams - Äppelmust

52

Alain Milliat - Jus Grenade (Granatäpple)

59

Sigtuna N.A.P.A

35/72

## 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



# 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

## BUBBEL

### VINCENT RENOIR

NV - Brut - Grand Cru - Verzy - Champagne

145/750

## VITTVIN

### MESA

2018 Tejo - Portugal

125/550

### WEINGUT SCHEUERMANN

2019 Riesling Trocken - Pfalz - Tyskland

135/650

### DOMAINE ARNAUD LAMBERT

2019 Chenin Blanc "Clos du Midi" - Saumur - Loire - Frankrike

145/750

### SIMON BIZE

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

155/850

## RÖTTVIN

### MESA

2018 Tejo - Portugal

125/550

### JÉRÔME ARNOUX

2018 Côtes du Jura "Tradition" - Arbois - Jura - Frankrike

145/750

### 4 MONOS

2018 GR-10 - Sierra de Gredos - Madrid - Spanien

145/750

### CASTELL 'IN VILLA

2017 Chianti Classico - Toscana - Italien

145/750

### CHÂTEAU CANTELAUDETTE

2020 Graves de Vayres Rouge - Bordeaux - Frankrike

145/750

## MAT

### SNACKS

Postgatans mandelpotatischips med dill och lök -  
syrad grädde 55

Postgatans mandelpotatischips 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

Ostron - Fine de Clair 35

Gratinerade ostron 40

### FÖRRÄTTER

Västerbottenostbakelse med löjrom och smörstekta  
kantareller - vinaigrette på sötsyrlig pumpa, rostade  
hasselnötskärnor och kallpressad rapsolja - brynt lök 253

Postgatans kantarelltoast - grillat surdegsbröd -  
smetana - långlagrad gruyereost - timjansbakad lök  
- lingon på flera sätt - microörter från Mönsterås 195

Svensk hantverkschark med tapenade på grillade  
kronärtskockor och rostad vitlök samt vårt egna  
surdegsbröd 179

### VARMRÄTTER

Hällsotad och confiterad Hjälmarögs - flera sorters  
kål - vår egensaltade stenbitsrom marinerad i  
gräslök och citron - klassisk Sandefjordssås spetsad  
med husets champagnevinäger från 1950 365

Grillad och hängmörad entrecôte från utvalda  
småländska gårdar - luftig chorizoemulsion -  
ljummen sallad på lättrokt tomat och brynta bönor  
- vinägersky - vår egna pommes frites 385

Postgatans klassiska råbiff på innanlår av  
småländsk ox med traditionella tillbehör och vår  
egna pommes frites 219/  
279

### 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

Gustavs nyvevade vaniljglass - smörstekt  
chokladlevain - säsongens plommon i flera texturer  
- muscavadoflarn - apelsinsocker 125