

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

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	235
Postgatans kantarelltoast - grillat surdegsbröd - smetana - långlagrad gruyereost - timjansbakad lök - lingon på flera sätt - microörter från Mönsterås	195
Chilirostad späd zucchini - crème på smörböror, grillad citron och bakad vitlök - olivolja från Apulien - rostad drottningmandel - aromatisk persilja - frasig kapris	175
Tosa-mi på lättgravad regnbågsöring från Ålands hav - picklat Nashipäron - sallad på alger och sjögräs - krispig purjolök - misomajonnäs - brynt smördressing med soya och koriander	215
Svensk hantverkschark med tapenade på grillade kronärtskockor och rostad vitlök samt vårt egna surdegsbröd	179
Skummig soppa på svenska signalkräfter och lokal fänkål - krondillsmajonnäs - friterad havskräfta - konjaksaspic - lättvispad grädde - syltigt äpple	235
Handskuren tartar på björkvedsflammad kalvrygg vänd i tryffelcrème och inkokt lök - dehydrerad rödbeta - rostad parmesanost - kombination på champinjon	225
Ravioli fylld med bräserad vildsvinskarré och Karl-Johansvamp - variation på Botulfs morötter - kryddkokta björnbär - viltbuljong infuserad med säsongsklorofyll	205
Brynt mousseline på Öländsk majsckvelling och mörkokt kalvbräss - krispig svart trumpetsvamp - krämig majs från Södermöre smaksatt med tryffel och sherry - råmarinerad cikoria	205

VARMRÄTTER

Hällsotad och confiterad Hjälmargös - flera sorters kål - vår egensaltade stenbitsrom marinerad i gräslök och citron - klassisk Sandefjordssås spetsad med husets champagnevinäger från 1950	365
Duo på rådjur från Tvärskogs vilt - anklever - variation på rotselleri - sauce aigre doux med syltade vinbär - färskriven lakritsrot - bouquet garnipotatis	390
Grillad och hängmörad entrecôte från utvalda småländska gårdar - luftig chorizoemulsion - ljummen sallad på lättrökt tomat och brynta böror - vinägersky - vår egna pommes frites	385
Postgatans klassiska råbiff på innanlår av småländsk oxer med traditionella tillbehör och vår egna pommes frites	219/ 279
Saltbakad och grillad rotselleri - gräddkokt majs från Botulfs åkrar kryddad med sherry och tryffel - brynta böror - vinaigrette på brynt smör och syltad pumpa - krispig svart trumpetsvamp	285

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
Vår blåbärsvariation - tartelette fylld med mousse på karamelliserad vassel och helmjolk - hasselnötsmaräng - olivolja smaksatt med blåbär och kanel	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

VINCENT RENOIR

NV - Brut - Grand Cru - Verzy - Champagne

145/750

V I T T V I N

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

R Ö T T V I N

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

F A T Ö L

Bitburger Premium Pils

51/92

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

F L A S K Ö L

Sigtuna - Hazy Daze - IPA

79

Emmaboda bryggeri - Peachy Beachy Sour

79

Lagunitas - IPA

79

Wiehenstephaner - Hefe Weissbier

89

Bernard - Gluten Free - Lager

99

ALKOHOLFRITT

Galipette - Jus de Pomme Petillant

65

Rudenstams - Svarta Vinbär Nektar

52

Rudenstams - Äppelmust

52

Alain Milliat - Jus Grenade (Granatäpple)

59

Sigtuna N.A.P.A

70

D R I N K A R

POSTGATANS GIN & TONIC

135

Toner av gurka - basilika - torkad citrus

BLÅBÄR HIGHBALL

155

Vodka - blåbär - skumpa

OLD FASHIONED À LA SMEDBY

145

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

CALMARE CUBA CONNECTION

145

Rom - rosmarin - äpple - citron

DRY MARTINI FRÅN MEDELHAVET

145

Gin kryddad med olivolja och salvia - torr vermouth - citron

SVENSKAR VILSNA I ITALIEN

145

Gin - aperol - lingon - grapefrukt - citron - pilsner