

# 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 kreaturer! 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: -

### EMILS AVIATION

Gin - Viol - Lime - Björnbär - **Rosmarin**

### SLOE GIN SOUR

Postgatans egna sloe gin - Citron - Rosmarin - Peychaud's bitters

### BLOODY MARY

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

### ROM OLD FASHIONED

Rom - Kardemumma - Grönt te - **Angostura bitter**

### RASPBERRY OLD FASHIONED

Bourbon - Hallon - Vanilj - Choklad bitter

### KALMAR JALISCO

**Chilitequila** - Chartreuse - Aperol - Citron - Hallon - Timjan

### BALCK NEGRONI

Gin - Campari - Vermouth smaksatt med kaffe från Balck Coffee

### BITTER TRUTH

Fernet - **Mandarin** - Citron - Apelsin

### IRISH COFFEE SOUR

Jameson - Kaffe - Vanilj - Citron

### FLÄDERBÄR FIZZ

Rom - Citron - Fläderbär - Äggvita - Salt

### TETIDER

Gin - Italicus - Citron - **Earl grey**

### ITALIAN CLOVER CLUB

Gin - Chartreuse - Limoncello - Hallon - Apelsin - Citron

### CLOUD LILLET

Vodka - Lillet - Citron - Hjortron - **Citronmeliss**

### BEES KNEES

Gin smaksatt med gran - Limoncello - Honung - Citron

### CRUSTER

Cognac - **Mandarin** - Maraschino - Florsocker

## 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

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

Karlsberg Brauerei - Urpils

99

Emmaboda Bryggeri - Blacklight - Russian Imperial Stout

109



# 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

## VITVIN

### MESA

2018 Tejo - Portugal

125/550

### WEISER KÜNSTLER

2020 Riesling Trocken - Mosel - Tyskland

135/650

### DOMAINE HIPPOLYTE REVERDY

2020 Sauvignon Blanc - Sancerre - Loire - Frankrike

145/750

### STÉPHANE ALADAME

2020 Montagny "Prélude" - Chardonnay - Bourgogne - Frankrike

155/850

## RÖTTVIN

### MESA

2018 Tejo - Portugal

125/550

### LAND OF SAINTS

2019 Pinot Noir - Central Coast - USA

145/750

### 4 MONOS

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

145/750

### CASTELL 'IN VILLA

2017 Chianti Classico - Toscana - Italien

145/750

### JOHANN MICHEL

2019 Saint Joseph - Rhône - 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 39

Gratinerade ostron 45

### FÖRRÄTTER

Västerbottenostbakelse med löjrom från Bottenviken  
och kumminpicklad blomkål - vinaigrette på syltad  
fänkål, rostade hasselnötskärnor och kallpressad  
rapsolja - brynt lök 239

Trilogi på jordärtsskocka från Per i Yxneberga 195  
- lättrokt forellrom varsamt smaksatt med citron -  
bakad äggula från Solmarka gård - dill på flera vis  
- smörstekt råg

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

### VARMRÄTTER

Glasbakad och flammad torskrygg från  
Färöbankarna - syltigt smör med ingefära och  
citron - krämig broccoli - ragu på snökrabba,  
purjolök från Södermøre och lätttrimmad  
gurka - smörad skaldjurssky - surdegskrutonger  
med lättrokt paprika och chili 395

Grillad och hängmörad entrecôte från  
Dackebygdens kött i Virserum - bakad och brynt  
svamp från Hällestad - luftig tryfflemulsion - sallad  
på vattenkrasse, syrad lök och persilja - sherrysky -  
vår egna pommes frites 385

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

### DESSERTER

Kökets chokladpralin i säsongens smak 25

Vår egna chokladmacaron smaksatt med kaffe från  
Balcks rosteri 22

Kvällens ost 65

Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet 95

Nyvevad vaniljglass med brynt smörpulver -  
svenska höstäpplen i flera temperaturer och texturer  
- dulce de leche - couli på nypon och flaggpunsch 129