

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, varmrätter och desserter. Vi erbjuder en mängd olika viner på glas och 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	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
Mandelpotatiskroppkakor fyllda med vitvinsbräserverad oxsvans och tryffel - fyllig svampbuljong smaksatt med färska lagerblad och anis - crème på rostad Karl-Johansvamp - bevarade lingon	219
Brynt rödbetsterinne - variation på svenska höstäpplen - hyvlad valnöt - sallad på microörter från Mönsterås - frasig purjolök	195
Mosaik på bakad svensk hummer, pilgrimsmussla och torsk - hummerreduktion med jungfruolivolja från Chianti - semitorkade tomater - kryddig dragon - rostad gruyereost	285
Trilogi på jordärtsskocka från Per i Yxneberga - lättrokt forellrom varsamt smaksatt med citron - bakad äggula från Solmarka gård - dill på flera vis - smörstekt råg	195
Svensk hantverkschark med tapenade på grillade kronärtskockor och rostad vitlök samt vårt egna surdegsbröd	179
Handskuren tartar på flammad dovhortsinnanlår från Tvärskogs vilt - emulsion på backtimjan - soyamarinerad persiljerot - krispig persiljerot - granskottssnö - fattigmanstryffel	235
Crudo på citronrimmad hälleflundra - osetra caviar från Anna Dutch caviar - klassisk smörsås smaksatt med höstäpple och rostad rotselleri - lätttrimmad gurka - mild gräslök	295
Ballotine på vildand från Trakten fylld med anklever, confiterad trumpetsvamp och persilja - crème på kvittenfrukt - sauce vierge på brynt smör, vinbär och enbärsinkokt morot - müsli på lokala rotfrukter och rostad malt	225

VARMRÄTTER

Glasbakad och flammad torskrygg från Färöbankarna - syrligt 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
Kombination på kravmärkt lamm från Malin i Långasjö - Botulfs betor på flera sätt - frasig tarte på getost från Orranäs gårdsmejeri och inkokt blekselleri - lammsky infuserad med citrontimjan och sensommarens plommonskörd - potatispuré smaksatt med brynt lök, persilja och syrad grädde	389
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 småländsk ox med traditionella tillbehör och vår egna pommes frites	219/ 279
Brynt mandelpotatisgnocchi med bakad och brynt svamp från Hällestad - västerbottenost - luftig tryfflemulsion - Botulfs betor på flera sätt - sallad på vattenkrasse, syrad lök och persilja	285

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
Postgatans chokladdessert med sorbet på mörk rom och körsbär - espressomousse - atsinakrasse	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

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

R Ö T T V I N

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

Vi har även massa gott vin i vår vinkällare. Fråga efter vinlistan om ni är sugna på något därifrån!

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

Karlsberg Brauerei - Urpils

99

Emmaboda Bryggeri - Blacklight - Russian Imperial Stout

109

ALKOHOLFRI TT

Galipette - Jus de Pomme Petillant

65

Rudenstams - Mousserande Vita Vinbär

52

Rudenstams - Svarta Vinbär Nektar

52

Rudenstams - Äppelmust

52

Sigtuna N.A.P.A

70