

POSTGATAN

M E N Y

S N A C K S

Rotfruktschips kryddade med dill och lök - syrad grädde	55
Rotfruktschips kryddade med dill och lök - syrad grädde - löjrom från Bottenviken	135
Rostade marconamandlar	49
Färska oliver från Apulien	49
Ostron Fine de Clair	39

F Ö R R Ä T T E R

Löjrom från Bottenviken - smörstekt brioche - syrad grädde - rödlök från Vassmolösa - citron	275
Tartar på småländsk oxfile - emulsion på fermenterad vitlök, citrongräs och chili - misomarinerad pak choi - rostade macadamianötter - koriander	235
Krämig soppa på kastanj, rostad potatis och purjolök - tryffelbakat ägg från Solmarka gård - sherryinkokta toppmurklor - aromatisk backtimjan	225
Carpaccio på citronrimmade pilgrimsmusslor - variation på fjolårets äpplen - rostade hasselnötter - sockersaltad blodapelsin - krispig råg	255

V A R M R Ä T T E R

Bakad rödingfilé - emulsion på brynt smör, ingefära och soya - cruditeé på vintergrönsaker - kombination på blomkål	345
Ört- och vitlöksstekt ryggbiff från Virserum - purjolök på flera vis - tryffelsky - kryddig sallad på dragon, körvel och gulbeta - vår egna pommes frites	385
Postgatans klassiska råbiff på oxinnanlår från Mysinge kött med traditionella tillbehör - vår egna pommes frites	219/ 279
Risotto på svamp från Hällestad - purjolök på flera vis - kryddig sallad på dragon, körvel och gulbeta - rostade hasselnötter - långlagrad parmesanost	255

D E S S E R T E R

Vår egna chokladpralin	29
Crème brûlée med frisk hallonsorbet	95
Nyvevad vaniljglass - chokladsemifreddo - varm chokladsås spetsad med konjak och stjärnanis - vintercitrus	135
Variation på choklad - havtorn - havresablé	135