

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 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

Mandelpotatischips med dill och lök - syrad grädde	55
Mandelpotatischips med dill och lök - syrad grädde - löjrom från Bottenviken	135
Rostade marconamandlar	49
Färska oliver från Apulien	55
Ostron - Fine de Claire	39
Gratinerade ostron	45
Kvällens ost	65
Ert val av bouqerones eller sardeller från Biscayabukten - grillat surdegsbröd - tapenade på grillad aubergine, rostad vitlök och kapris - citron	125

FÖRRÄTTER

Svensk hantverkschark med grillat bröd, pickles och majonnäs	205
Postgatans prästostbakelse - löjrom från Bottenviken - lättsyltad blekselleri - nyskördade rädisor från Solmarka gård - vinaigrette på rostade hasselnötter, syrad lök och kallpressad rapsolja - microörter från Mönsterås	239
Krämig burrata - grillad och chilimarinerad persika - fyllig ärtcrème - kryddig sallad från Botulfs ängar - ljummen sauce vierge med vår egen hallonbalsamico, syrad lök och jungfruolivolja - spritärtor	235
Tartar på fänkålsgravad oxfilé - löjrom från Bottenviken - dehydrerad äggula - sötsyrlig silverlök - brännvinsaspic - persiljemajonnäs smaksatt med fermenterad vitlök - kavringskrutong	245
Lättbrynt korb på pilgrimsmussla - krispig nduja - kryddiga gräslökspärlor - syrad sommarkål - coulis på rostad paprika, färsk vitlök och späd lök	235
Kyld soppa på grillad gurka och grönt äpple - råmarinerad fröyalax - sotade rödräkor - citronmarinerad vattenmelon - smörbrynta rågsmulor	245

VARMRÄTTER

Hällsotad och confiterad kungsflundrafilé - trilogi på lokala sommarbetor - smörad rödvinsky infuserad med timjan, lagerblad och grillade fiskben - nyskördade fänkålsskott från Mönsterås - aromatisk dillolja	375
Postgatans räksallad med handpillade räkor - krämig prästostdressing - syrad sommarkål - sallad från Vassmolösa - torkad kapris - duo på ekologiska ägg - smörbrynta rågsmulor - citron	175/ 239
Kombination på Solbergakryckling - brynt kycklingsky smaksatt med persilja, dragon och sherryvinäger - dagens skörd från våra grönsaksbönder - krämig färskpotatis från Öland - broccolicrème	355
Grillad hängmörad entrecôte från Dackebygdens kött i Virserum- variation på säsongens tomater - luftigt basilikaskum - sauce maillard monterad med kallpressad olivolja från Ligurien - våra egna pommes frites	415
Postgatans klassiska råbiff på innanlår av småländsk ox med traditionella tillbehör och vår egna pommes frites	239/ 289
Ärtfettuccine med dagens skörd från våra grönsaksbönder - variation på säsongens tomater - frasig prästost - vinaigrette på jungfruolivolja och syrad lök - luftigt basilikaskum	285
Vår egna chokladpralin	29
Kvällens ost	65
Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	119
Nyvevad vaniljglass - chokladfudge - rostade kokosflakes - passionsfruktsmousse - färska hallon - torkade havtornsbär	139
Bakad färskostcrème med digestivekex och brynt smör - fläderparfymade jordgubbar - sorbet på rostade jordgubbar med syrad grädde och citron - vit balsamvinäger	145

