

POSTGATAN

VÄLKOMMEN TILL POSTGATAN.
HÄR ÄTER OCH DRICKER DU PRECIS HUR LITE ELLER MYCKET DU VILL. DELAD GLÄDJE ÄR SANN GLÄDJE - SÅ BESTÄLL IN ETT
GÅNG RÄTTER TILL BORDET - OCH SMAKA PÅ!
VÅR MENY ÄR I STÄNDIG FÖRÄNDRING - VAR DAG ÄR INTE DEN ANDRA LIK
VI SER FRAM EMOT ATT TA HAND OM DIG IKVÄLL - DIN SMÅLÄNSKA GASTRONOMISKA FRITIDSGÅRD

SMÅTT OCH GOTT MEDAN NI LÄSER VIDARE

Mandelpotatischips med dill och lök - syrad grädde - med löjrom från Bottenviken	75 145
Rostade Valenciamandlar	55
Färska oliver från Apulien	59
Ostron Fine de claire	39 / st
Gratinerade ostron	49 / st
Kvällens Ost	85
Sardeller / Bouqerones från Biscayabukten - grillat bröd - citron	95
Krokett på bräserat lamm från Långasjö - kimchiemulsion	95
Kvällens urval av chark med pickles - grillat bröd - brynt smör	205

SMAPAS - SMÅLÄNSKA TAPAS HELT ENKELT

Postgatans Prästostbakelse - löjrom från Bottenviken - brynta kantareller - vinaigrette på rostade hasselnötter, syrad lök, kallpressad rapsolja	235
Tartar på handskuren oxfile från Virserum - karameliserade fikon - gruyere - anjovissmör	225
Krämig Burrata - grillade nektariner - salsa på rosta majs, jalapeno och persilja - grillat bröd	199
Tarte Flambée med säsongens svamp och purjolök- örtsallad - senapscrème - äpple och lingon vinaigrette	165
Scarpinocc Pasta - rostad pumpa - trattkantareller - parmesan - svampbuljong	205
Vildlax från Väneren - Ponzu Shoyu - grön tomat - gurka - chili - havtorn	195
Eko tomater från Botulf - boquerones - oregano - olivolja - balsamico - crostini	115

KVÄLLENS UTBUD FRÅN VÅRA KÖTTPRODUCENTER - SERVERAS MED EMULSION PÅ ROSTAD VITLÖK OCH DRAGON - TOMATSALLAD - POSTGATANS EGNA POMMES

Grillad och hängmörad Entrecote (250gr) från Dackebygdens Kött - Sauce Maillard	465
Grillad Iberico Secreto (200gr) - Sauce Maillard smaksatt med citron och persilja	365
Confiterat anklår - Sauce Aigre Doux	355

KVÄLLENS UTBUD FRÅN VÅRA FISKHANDLARE

Ostronfärserad Bergtunga - puré på höstbeta & sherry - krondillsinkokt pärlök - skummig velouté på insjökräfta	435
---	-----

KVÄLLENS VEGETARISKA

Tryffelbakad spetskål från Vassmolösa - smörstekta kantareller - confiterad äggula - vinaigrette på rostade hasselnötskärnor, syrad lök och kallpressad rapsolja - skott från Ljungbyholm	285
---	-----

ALLTID HOS OSS - SEDAN DAG ETT

Postgatans klassiska råbiff med våra egna pommes frites (50gr / 100gr / 150gr)	125 / 239 / 289
---	-----------------

SÖTEUTBUD

Klassisk crème brûlée - frisk hallonsorbet	125
Kvällens macaron	32
Kvällens Pralin	30
Kvällens Ost	85
Äpple och plommon tarte tatin - vaniljglass - calvadoskaramell	145

BERÄTTA GÄRNA FÖR OSS OM NI HAR NÅGRA MATALLERGIER -
ÄVEN OM NI INTE SER JUST ER ALLERGI I MENYN

