

POSTGATAN

EN GASTRONOMISK FRITIDSGÅRD

SNACKS

MANDELPOTATISCHIPS <i>MED DILL, LÖK OCH SYRAD GRÄDDE + LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN</i>	75 145
ROSTADE MARCONAMANDLAR	59
FÄRSKA OLIVER FRÅN APULIEN	65
OSTRON FINE DE CLAIRE	39/ST
GRATINERADE OSTRON	55/ST
KVÄLLENS OST - SOLVÄNDA FRÅN ÖLANDS KÖKSMEJERI <i>CONFITURE PÅ RABARBER FRÅN NILS I KORPAMÅLA - SURDEGSKNÄCKE FRÅN SOLMARKA GÅRD</i>	95
SARDELLER FRÅN BISCAYABUKTEN <i>GRILLAT BRÖD - CITRON</i>	95
BOQUERONES FRÅN BISCAYABUKTEN <i>GRILLAT BRÖD - CITRON</i>	95
CAVIAR FRÅN STRÖMSNÄSBRUK (10GR) <i>SMÖRSTEKT BRIOCHE - RÖDLÖK - SYRAD GRÄDDE - CITRON</i>	295

ALLTID HOS OSS

POSTGATANS KLASSISKA RÅBIFF <i>SERVERAS MED VÅRA EGNA POMMES FRITES</i>	135/249/299
<i>(50G / 100G / 150G)</i>	

“SMAPAS” - SMÅLÄNDSKA TAPAS

VI REKOMMENDERAR 2-3 RÄTTER PER PERSON

LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN <i>VARIATION PÅ VÄSTERBOTTENSOST - RÅGCRUNCH - SYRAD SMÅLÖK - KRISPIG KÅLRABBI - MARINERAD FÄRSKPOTATIS</i>	235
KVÄLLENS CHARK <i>PICKLES - MARINERAD KRONÄRTSKOCKA - GRILLAT BRÖD - KVÄLLENS SMÖR</i>	155
SOTAD HJÄRTSALLAD <i>CRÉME PÅ ARLA UNIKAS HAVGUSOST - SYLTADE SMÅTOMATER - SURDEGSKRUTONGER - KRISPIG KALAMATAOLIV - BAKAD ÄGGULA</i>	155
MOUSSELINE PÅ ÖLÄNDSK MAJSKYCKLING MED TRYFFEL OCH ROSTADE HASSELNÖTSKÄRNOR <i>SMÖRAD KYCKLINGBULJONG - SÖTSYRLIGA SULTANRUSSIN - KOMBINATION PÅ SPÄD ROTSELLERI</i>	195
BROCHETTE PÅ SECRETO IBERICO MED PONZUDRESSING <i>ROSTADE JORDNÖTTER - KIMCHIROSTADE SESAMFRÖN - PICKLAD SILVERLÖK - SYRLIG CHILIEMULSION</i>	210
TARTAR PÅ SOTAD OXRYGG FRÅN VIRSERUM <i>KRISPIG POMMES ALUMETTE - BEVARADE GRÖNA JORDGUBBAR - MAJONNÄS PÅ GRILLAD OLJA - PICKLADE SENAPSFRÖN - LÅNGLAGRAD PARMESANOST - BALSAMVINÄGERMARINERAD ÄMNESGURKA</i>	215
CRUDO PÅ GULFENAD TONFISK <i>CHORIZO PÅ TVÅ VIS - SÖTSYRLIG BLEKSELLERI - CRÉME PÅ GRÖNA ÄPPLEN - CITRON - KRYDDIG KRASSE</i>	210
HONUNGSGRATINERAD CHEVRÉOST <i>SALTBAKADE RÖDBETOR FRÅN TRAKTEN - ROSTADE MACADAMIANÖTTER - SALLAD FRÅN SOLMARKA GÅRD VÄND I SENAPSVINAIGRETTE - PLOMMONCRÉME</i>	195
KYLD SOPPA PÅ GRILLADE SOMMARGRÖNSAKER <i>TARTAR PÅ VITLÖK OCH JALAPEÑOCOFITERADE RÖDRÅKOR OCH PERSILJA - CAPEZZANAOLIVOLJA - KRISPIG KÅLRABBI - AROMATISKA SOMMARÖRTER</i>	215

HUVUDRÄTTER

GRILLAD OCH HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE (250G) 475 **FRÅN DACKEBYGDENS KÖTT I VIRSERUM**

EMULSION PÅ OREGANO, PERSILJA OCH VITLÖK - SOTAD
OCH ÖRTSVÄNGD ZUCCHINI FRÅN TRAKTEN - SALLAD PÅ
LOKALA SKOTT OCH BLAD - SAUCE MAILLARD -
POSTGATANS EGNA POMMES FRITES

ÖRT OCH VITLÖKSSTEKT MAJSKYCKLINGBRÖST 375 **FRÅN MUNKA-LJUNGBY**

DAGENS SKÖRD AV GRÖNSAKER FRÅN VÅRA BÄSTA
GRÖNSAKSBÖNDER - SMÖRAD BROCCOLICRÈME - ROSTAD
KYCKLINGSKY SMAKSATT MED SHERRY, SYRAD LÖK OCH
KALLPRESSAD RAPSOLJA - ÖRTSTEKT FÄRSKPOTATIS MED
SPÄD FÄRSKLÖK

ÅNGBAKAD RÖDINGFILÉ 395

LJUMMEN MOUSSE PÅ BRYNT SMÖR, SOYA OCH
INGEFÄRA - TRILOGI PÅ BLOMKÅL -
GLACERAD FÄRSKPOTATIS

FRASIGA POTATISKROKETTER MED 305 **SOMMARKANTARELLER, GRUYEREOST OCH PERSILJA**

BLOMKÅLSCRÈME - BRYNT HASSELNÖTSSMÖR MED SOYA
OCH TRYFFEL - AROMATISK ÖRTSALLAD

SÖTEUTBUD

KVÄLLENS PRALIN 40 KVÄLLENS SMAK

KVÄLLENS MACRON 45 KVÄLLENS SMAK

KVÄLLENS OST - 95 **SOLVÄNDA FRÅN ÖLANDS KÖKSMEJERI** CONFITURE PÅ RABARBER FRÅN NILS I Korpamåla - SURDEGSKNÄCKE FRÅN SOLMARKA GÅRD

POSTGATANS KLASSISKA CRÈME BRÛLÉE 125 FRISK HALLONSORBIT

VARIATION PÅ PASSIONSFRUKT 135 BROWNIE PÅ TVÅ VIS - BRYNT SMÖR - SPANSK KÖRVEL

SORBIT PÅ ROSTADE ÖLÄNDSKA JORDGUBBAR 135 **SMAKSATT MED SYRAD GRÄDDE OCH CITRON** FLÄDERMARINERADE JORDGUBBAR - FLÄDERCRÈME - ROSTADE VANILJDRÖMMAR - PUNSCHGRÄDDE - ATSINAKRASSE

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