

POSTGATAN

E N G A S T R O N O M I S K F R I T I D S G Å R D

Välkomna till Postgatan!

Vi serverar smapas – Småläniska Tapas - små rätter med stora personligheter. Två till tre är lagom, men vi vet hur det blir när man vill smaka allt. Här delar vi på maten, på skratten och på stämningen. Det här är casual dining på vårt vis. Vi erbjuder en mängd olika viner på glas eller butelj. Har ni några allergier så berätta gärna detta för oss även om ni inte ser er allergen i menyn. Vi önskar er en trevlig kväll!

SNACKS

Mandelpotatischips med dill, lök och syrad grädde	70
Lägg till Löjrom från bottenviken	145
Rostade marconamandlar	65
Färska Nocellaraoliver	65
Banderillas Picantes	65
Ostron fine de claire med klassiska tillbehör	42
Västerbottensost gratinerade ostron	59
Solvända från Ölands köksmejeri - citrusconfiture - Junias fröknäcke	95
Boquerones från Biscayabukten - grillat bröd - citron	95
Sardeller från Biscayabukten - grillat bröd - citron	105

SEDAN DAG 1 OCH ALLTID HOS OSS

Postgatans klassiska råbiff på oxinnanlår från Virserum - husets pommes frites	
50g / 100g / 150g	179/269/309

VID SIDAN

Krispig sallad och småtomater med skott från Bladbolaget vänd i Postgatans schalottenlökscitronette	55
Husets pommes frites	55
Nyslagen sauce bearnaise med tryffel	55
Vår egna focaccia grillad med olivolja och vitlök	55
Krämig potatispuré	55

SÖTT

Kvällens pralin	40
Kvällens Macron	40
Chokladmousse med citrusconfit - olivolja och flingsalt	125
Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	125
Solvända från Ölands köksmejeri - citrusconfiture - Junias fröknäcke	95

SMAPAS

Löjrom från Bottenviken med smörstekt brioche och klassiska tillbehör	245
Fänkålssalami - grillat bröd - våra egna kryddpickles - långlagrad parmesanost - vispat aromsmör	195
Carpaccio på ryggbiff från Virserum - löjrom från Bottenviken - syrad lök - pâté à choux - äggkräm	225
Confiterat anklår - Vacche Rosse - vintersallad - saltad myntayoghurt - rostade pistagenötter - nashipäron - säsongens citrus	195
Tartar på sotad rödräka med äpple, gurka och schalottenlök - hummeraioli med brynt smör - krutonger - fänkål - sjökorall	210
Bakad torskrygg - hummerbisque - frasig krokett på blåmussla och gruyèreost - bakad tomat	245
Entrecote från trakten à la broschette - maillardsky med rostad paprika och vitlök - crème på långbakad aubergine och fårost - vinaigrette på kalamataoliver och rimmad gurka - flammad tomat	255
Långbakad fläksida från Grevbeck - jordnötter - chiliemulsion - ponzudressing - sesam - sallad på asiatiskt vis - sötsyrliga lingon - koriander	205
Frasig arancini på jordärtskocka, svamp och Västerbottensost - kombination på butternutpumpa - sauce vierge på rostade solrosfrön, syrad lök och rosmarin - bryssel-kålsskott	205
Mjukbakad och lättrokt rödingfilé - blomkålscrème - sötsyrlig fläderglaze - gräddvinaigrette med pepparrot, syltade senapsfrön och klorofyll - krispig savoykål från Solmarka gård	205



POSTGATAN

E N G A S T R O N O M I S K F R I T I D S G Å R D

C O C K T A I L S

Postgatans egna Gin & Tonic - Lydén London Dry Gin - Granskotts Tonic	169
Negroni Campari - Gin - Röd Vermouth	169
Hallons dröm Hallons - Fläder - Vodka - Citron	169
Victory Lap Five Tequila - Lingon - Jalapeno - Pinkgrapefruktbubblor - Agave - Lime	169
Passion in the morning Passion - Vanilj - Spritblend - Fläder	169
Mellan Slagen Vodka - Limoncello - Hallon - Citron - Yogurt - Agave	169
Your Man Falernum - Banana - Aperol - Citron - Salt - Socker	169

B U B B E L

Bonnet - Grande Réserve Brut - Champagne - Frankrike	195/1050
L'Enclos de Peralba - Pét-nat - Pendès - Spanien	165/750

V I T T

Cume do Avia - No 9 Colleita - Galicia - Spanien	165/750
Pierre-Olivier Bonhomme - 2023 "Thesée" - Sauvignon Blanc - Frankrike	175/850
Mirabràs - 2023 ÀS - Palomino Fino - Sanlúcar De Barrameda - Spanien	180/900
Fredric Leprince - 2023 Bourgogne Cote D'or - Chardonnay - Bourgogne	195/1050
Domaine Moltès - Riesling - Alsace - Frankrike	190/1000
Igavi Wines - Tsolikouri - Imereti - Georgien	175/850
Mario Rovira - 2023 "Akilia" - Godello - Bierzo - Spanien	175/850

R Ö T T

Postgatans Vino Tinto - 2021 - Montsant - Spanien	165/750
Château Picoron - 2017 "Né de l'Éden"- Merlot - Bordeaux - Frankrike	190/1000
Erwan Masse - 2023 Syrah - Saint Josphe - Rhone - Franrike	170/800
Gilberto Boniperti - 2024 Barbera - Piemonte - Italien	185/950
Vitícola Mentrídana - 2023 "Las Uvas De La Ira" - Garnacha - Castile-La Mancha - Spanien	170/800
Brancaia #2 - 2023 Cabernet Sauvignon - Toscana - Italien	180/900
Maxime Crotet - 2023 "Bourgogne Rouge" Pinot Noir - Bourgogne - Frankrike	195/1050

R O S É

Domaine Guiberteau - 2024 Saumur Rosé - Loire - Frankrike	170/800
--	---------

O R A N G E

Fabien Jouves - Gros Manseng - Vin de France - Frankrike	175/850
---	---------

Ö L P Å F A T

2 5 C L / 4 0 C L

Bitburger - Lager - 4,8%	59/99
Glida - Ipa - Basqueland Brewing - 6,1%	89/125
Apocalyptic Thunder Juice - Neipa - Amundsen - 6,5%	89/125
Killanny Red - Red Ale - Brehon brew house - 4,5%	89/125
Three Times Three - Dipa - Omnipollo - 8%	89/125
Dragons Breath - Sour - Amundsen - 6,5%	89/125

F L A S K A O C H B U R K

Pomsi - Äppelcider - 4,5% - 33cl	99
Estrella - Lager GF - 5,5% - 33cl	99
Vega Bryggeri - Lighthouse Lager - 3,5% - 33 cl	99
Åre Bryggcompani - Heidi - Kellerbier - 4,9% -33cl	99
Åre Bryggcompagni - Lekatt - Bergamot Grisette - 4,4% - 33cl	99
45 Dias - To OL - Mexican Lager - 4,5% - 33cl	99
To Øl - Snublejuice - IPA - 4,5% - 33cl	99
Amundsen - Hopbliminal Messages - Neipa - 5,3% - 33cl	129
Common Roots Brewing - Spinner - Witbier - 5,0% - 47,3cl	149
Kalamansifeber - Brewski - IPA - 6,5% - 33cl	109
Helsingbräu - Brewski - Pilsner - 4,5% - 33cl	119
Northern Monk - Faith - Hazy Pale Ale - 5,0% - 33cl	109
Northern Monk - A World Away - Session IPA - 4,5% - 33cl	99
O/O Brewing - Narangini IPA - 3,5% - 33cl	79
Dugges - Tropic Thunder - Sour - 4,5% - 33cl	125
Penyllan Brewery - ZOE 2016 Vintage - Chianti aged sour amber - 7,0% - 75cl	449
Tilquin - Oude Geuze - Lambic - 7,0% - 75cl	329
3 Fonteinen - Oude Geuze 2016 - Lambic - 6,0% - 75cl	329
Dugges - Gustafs Finger - Pale Ale - 5,8% - 50 cl	149

A L K O H O L F R I T T

Galipette - Jus de pomme	65
Beskows - Mousserande havtorn	65
Tomorrow Brewing - Ofiltrerad Lager	70
Karlskrona musteri - Äppelmusten	65
Karlskrona musteri - Mousserande äpplen	65
Apolinaire #6 - Äpple, Svartvinbär, Lime, Fänkålsfrö	65
Apolinaire #7 - Äpple, Blåbär, Citron, Dragon	65

D E S S E R T V I N

De Forville - 2022 Moscato d'asti - Piemonte - Italien	120
Domaine Castera - 2022 Jurancon - Gascony - Frankrike	120
Chateau Haut-Claverie - Sauternes - Bordeaux - Frankrike	120
Weingut Jochen Beurer - 2022 Riesling Auslese - Württemberg - Tyskland	120