

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!

Vi serverar smapas – Småländska 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
Ost - Solvända från Ölands köksmejeri - citrusconfiture - Junias fröknäcke	95
Boquerones från Biscayabukten - grillat bröd - citron	105
Sardeller från Biscayabukten - grillat bröd - citron	115

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
Krispig pommes Anna	55
Postgatans dijonnaise	45
Vår egna focaccia grillad med olivolja och vitlök	55

SMAPAS

Löjrom från Bottenviken med smörstekt brioche och klassiska tillbehör	255
Fänkålssalami - grillat bröd - vispat aromsmör	195
banderillas picantes - långlagrad parmesanost	
Tartar på ryggbiff från Virserum - nässelcrème med kallpressad rapsolja - rökt färskost - kumminpicklade rädisor - sotad spetskål	235
Skummig soppa på späd ramslök och spenat - bakat ekoägg från Solmarka gård - tartar på lättrökt lax - briochekrutonger	230
Friterad marulkskind - vit sparris och majrova à la barigoule - sandefjordssås med forellrom och persilja	265
Entrecôte från Dackebygdens Kött à la brochette - maillardsky - frasig pommes Anna - dragonemulsion - rökt sidfläsk - flammad tomat - syrad silverlök	265
Friterat ägg från Solmarka gård - broccolicrème - rostad sparrisbroccoli - frasig persiljerot - sauce vierge	225
Råmarinerad gös från Hjälmarens senvintercitrus - pistagenöt - mynta picklad chili med schalottenlök - granatäpple	220
Pannstekt vitsparris AA - vinaigrette på brynt smör, inkokta toppmurklor, rimmad gurka och citron - syrad grädde - frasig kapris	255

SÖTT

Kvällens pralin	45
Kvällens macron	45
Ost - Solvända från Ölands köksmejeri - citrusconfiture - Junias fröknäcke	95
Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	125



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

COCKTAILS

Postgatans Egna Gin & Tonic - Lyden London Dry Gin - Rabarber Tonic	169
Negroni Campari - Gin - Röd Vermouth	169
Hallonsdröm Hallon - Yuzu - Äggvita - Gin - Citron	169
Tea Time Gin - Persika - Apelsinblomté - Syra - Agave	169
Benny Krusbär - Fläder - Honung - Vodka - Co2	169
Shake it off Tequila - Syra - Jordgubbar - Socker	169
Figaro, Figaro, Figaro! Bourbon - Vitckolad - Passionsfrukt - Syra - Choklad bitters - Smör	169

BUBBEL

G. Wanner - Blanc De Blanc - Champagne - Extra Brut Frankrike	195/1050
Arnaud Combiér - Crémant de Bourgogne - VdF - Frankrike	165/750

VITT

Vera - Vinho Verde - Portugal	165/750
Fernand Engel - Pinot Gris - Alsace - Frankrike	175/850
Mirabràs - 2023 ÀS - Palomino Fino - Sanlúcar De Barrameda - Spanien	180/900
Catena Alta - Chardonnay - Mendoza - Argentina	195/1050
Scheuermann - Riesling - Pfalz - Tyskland	170/950
Igavi Wines - Tsolikouri - Imereti - Georgien	175/850
Dom. Bruno Dubois - 2024 "Ploc" - Chenin Blanc - Saumur - Frankrike	185/950

RÖTT

Postgatans VINO Tinto - 2021 - Montsant - Spanien	165/750
Domaine Richaud - 2023 "Terre d'Aigles" - Côtes du Rhône - Frankrike	190/1000
Erwan Masse - 2023 Syrah - Saint Josphe - Rhone - Franrike	170/800
Akilia - "2023 Villa de San Lorenzo" - Mencia - Bierzo - Spanien	185/950
Castell 'In Villa - Chianti Classico - Toscana - Italien	180/900
Poro Rofe - Listan Negro - Lanzarote - Spanien	175/850
Tyler - Santa Rita Hills Pinot Noir - Santra Barbra - Usa	200/1100

ROSÉ

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

ORANGE

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

ÖLPÅFAT

25 CL / 40 CL

Bitburger - Lager - 4,8%	59/99
Apocalyptic Thunder Juice - Hazy Ipa - Amundsen - 6,5%	89/125
Windy Hill - Mikkeller - Neipa - 7%	89/125
Knäcke Brot - German Style Pilsner - Omnipollo - 5%	89/125
Fatamorgana - Dipa - Omnipollo - 8%	89/125
Fjällräven - Pale Ale - Åre Bryggcompagni 4,8%	89/125

FLASKA OCH BURK

Pomsi - Äppelcider - 4,5% - 33cl	99
Estrella - Lager GF - 5,5% - 33cl	99
Vega Bryggeri - Lighthouse Lager - 3,5% - 33 cl	99
Åre Bryggcompagni - Lekatt - Bergamot Grisette - 4,4% - 33cl	99
Asahi Super Dry - Lager - 5% - 33cl	99
To Øl - Snublejuice - Ipa - 4,5% - 33cl	99
Dugges - Harmony - Apa - 4,2% - 33cl	99
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 - A World Away - Session IPA - 4,5% - 33cl	99
O/O Brewing - Narangini Ipa - 3,5% - 33cl	79
Shapes & Objects - Pub Ale - English Pale - 5,6% - 44cl	125
Brewski - BlacPac - Stout- 10,5% - 33cl	125
Flora - Dugges - Sour - 4,5% - 33 cl	99
Salama - Death Wheke - American Wheat Ale - 5,0% - 44cl	125
Penyllan Brewery - ZOE 2016 Vintage - Chianti aged sour amber - 7,0% - 75cl	449
Tilquin - Oude Geuze - Lambic - 7,0% - 75cl	329

ALKOHOLFRIIT

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

DESSERTVIN

De Forville - 2022 Moscato d'asti - Piemonte - Italien	120
Domaine Castera - 2022 Jurancon - Gascony - Frankrike	120
Chateau Haut-Claverie - Sauternes - Bordeaux - Frankrike	120
Fritzz Haag - Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese - Mosel - Tyskland	120
Brännland - 2023 Iscider - Norrland - Sverige	120