

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 Kalix	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 - rabarbermarmelad - 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 tryffelmajonäs	55
Vår egna focaccia grillad med olivolja och vitlök	55

SMAPAS

Löjrom från Kalix 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 Hjälmaran - handskalade räkor - aromatisk röd curry - cashewnötter - morot från Vassmolösa - spädgurka - sötsyrlig lök	230
Pannstekt vitsparris - vår egensaltade färska stenbitsrom - nyskördad ramslök - emulsion på rostade hasselnötter - hasselnöts crunch - sötsyrlig lök	265
SÖTT	
Kvällens pralin	45
Kvällens macron	45
Ost - Solvända från Ölands köksmejeri - rabarbermarmelad - 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 Å R D

COCKTAILS

Postgatans Egna Gin & Tonic - Lydén London Dry Gin - Rabarber Tonic	169
Tess Apelsinmarmelad - Gin - Aperol - Persika	169
Juno Mynta rom - Citron - Socker - Björnbärsskum	169
Tea Time Gin - Persika - Apelsinblomté - Syra - Agave	169
Benny Krusbär - Fläder - Honung - Vodka - Co2	169
Negroni Lydén Gin - Campari - Red Vermouth	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
Fabien Trosset - 2023 La Dévire - Savoie - Frankrike	175/850
Mirabràs - 2023 ÀS - Palomino Fino - Sanlúcar De Barrameda - Spanien	180/900
Vincent Girardin - 2023 Chardonnay - Bourgogne - Frankrike	195/1050
Peter Lauer - 2024 Faß 6 "Senior" Riesling - Mosel - Tyskland	190/1000
Igavi Wines - Tsoikouri - 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
Chateau Les Roches Blanches - 2023 Grand Cru - Bordeaux - Frankrike	185/950
Veronica Ortega - 2023 "Quite" - Mencia - Bierzo - Spanien	185/950
Vietti - 2023 Langhe Nebbiolo - Piemonte - Italien	195/1050
Poro Rofe - Listan Negro - Lanzarote - Spanien	175/850
Tyler - Santa Rita Hills Pinot Noir - Santra Barbra - Usa	200/1100

ROSÉ

Domaine Maubernard - 2023 Bandol - Provence - 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
"Pilsner" - German Style Pilsner - Omnipollo - 4,8%	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 - 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

ALKOHOLFRITT

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
Fritzz Haag - Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese - Mosel - Tyskland	120
Brännland - 2023 Iscider - Norrland - Sverige	120