

# 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	55
Ostron fine de claire med klassiska tillbehör	42
Västerbottensost gratinerade ostron	59
Ost - Östersjö 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 ramslöksmajonäs	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 - syrlig kräm med örter från Solmarka gård - inlagd blekselleri - granny smith äpple - variation på rotselleri - späd lök - bubu arare	235
Bakad rödtunga - pilgrimsmusselmousseline - bouillabaissevinaigrette - blomkåls crème - fioretto	265
Entrecôte från Dackebygdens Kött à la brochette - maillardsky - frasig pommes Anna - ramslöks emulsion - flammad broccoli - inkokta toppmurklor	265
Grillad grön sparris från Per i Yxneberga - citronette med rostad pistage, citron och brynt smör - parmesan - basilika	225
Råmarinerad hamachi - gravad vitsparris - rabarbervinaigrette - fingerlime - syrlig rabarber - macadamianöt - rädisa	230
Inkokt och flammad vit sparris - sparris emulsion - vår egensaltade stenbitsrom - rågcrunch - crème på gravad citron	245

### SÖTT

Pralin ifrån Johannas Choklad	45
Kvällens macron	45
Ost - Östersjö 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 Ä R D

## COCKTAILS

Postgatans egna Gin & Tonic Lydén Gin - Rabarber tonic	169
Tess Apelsinmarmelad - Gin - Aperol - Persika	169
Pärlemor Rabarbaro - Citron - Rabarber - Limoncello	169
Man I Need Gin - Svartvinbär - Hallonsyra - Socker - Bdb	169
Benny Krusbär - Fläder - Honung - Vodka - Co2	169
Negroni Lydén Gin - Campari - Red Vermouth	169
Fix You Björnbär - Jordgubbar - Citron - Campari - Agave	169

## BUBBEL

Michel Gonet - Les 3 terroirs - Blanc de Blanc - Champagne - Frankrike	195/1050
Emile Bockel - Crémant de Alsace - Frankrike	165/750

## VIT

Vera - Vinho Verde - Portugal	165/750
Bodega Bhilar - 2024 Rioja - Spanien	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 - 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
Cantine Pepi - 2022 "Eore" - Frapatto - Sicilien - Italien	175/850
Plaisance - 2022 'Le Rouge' - Négrette, Syrah, Cab F- Bordeaux - Frankrike	170/800
Veronica Ortega - 2023 "Quite" - Mencia - Bierzo - Spanien	185/950
Moccagatta - 2024 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

Arndofer - Grüner veltliner, Neuburger - Kamptal - Österrike	175/1000
---	----------

## ÖLPÅFAT

25 CL / 40 CL

Bitburger - Lager - 4,8%	59/99
One Trick Pony - Ipa - Basqueland - 7,4%	89/125
Windy Hill - Mikkeller - Neipa - 7%	89/125
"Pilsner" - German Style Pilsner - Omnipollo - 4,8%	89/125
(If We Were) Stars - Dipa - Ten Hands - 8%	89/125
Brother Thelonius - Belgisk Ale - North Coast Brewing - 9,4%	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
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
Hazyday Hero - Amundsen -Session Ipa - 44cl - 4,2%	125
Lorita - Amundsen - Passionfruit Pale Ale - 44cl - 4,2%	125
How to Spotlight GF - Moment Lab - 33cl - 5,9 %	99
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 #2 - Äpple, Citron, Rosmarin	65
Apolinaire #4 - Äpple - Lingon - Lime	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
Domaine Zemplen - Late Harvest Tokaj - Ungern	120