

POSTGATAN

S Ä L L S K A P S M E N Y

FÖRRÄTT

KRÄMIG BURRATA - VARIATION PÅ LOKALA TOMATER
- CROSTINI PÅ SURDEGSBRÖD - AROMATISK BASILIKA - SYLTAD CHILI - GRAVAD CITRON

VARMRÄTT

GRILLAD ENTRECOTE FRÅN DACKEBYGDENS KÖTT I VIRSERUM SAMT SAUCE MAILLARD
LÅNGBAKAD OCH ROSTAD FLÄSKSIDA FRÅN GREVBÄCK SMAKSATT MED FÄNKÅL OCH ÖRTER
GRILLAD SKÅNSK MAJSKYCKLING MED KAPRIS, ROSTAD VITLÖK OCH ROSMARIN
SALLAD PÅ LOKALA BLAD OCH SKOTT MED CITRONETTE OCH TOMAT - VÅR EGNA POMMES FRITES - ÖRTEMULSION

**VARMRÄTTEN SERVERAS FAMILY-STYLE DÄR VAR OCH EN FÅR VÄLJA SINA FAVORITER FRÅN DEM VÄLFYLLEDA FATEN*

**VI HAR SJÄLVKLART ÄVEN VEGETARISKT ALTERNATIV SAMT ETT FISKALTERNATIV SOM TAS FRAM AV KÖKET VARJE KVÄLL BASERAT PÅ
DET SOM ÄR BÄST HOS VÅR FISKHANDLARE FÖR DAGEN*

DESSERT

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE MED FRISK HALLONSORBET

855:-

KVÄLLENS VINPAKET - 625:-