

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!

Här väljer ni fritt bland smapas, varmrätter & desserter. 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
Ostron-Gillardeau med klassiska tillbehör	55
Västerbottensostgratinerade ostron	70
Ost - Östersjö från Ölands köksmejeri - rabarber & jordgubbsmarmelad - Junias fröknäcke	95
Boquerones från Biscayabukten - grillat bröd - citron	105
Sardeller från Biscayabukten - grillat bröd - citron	115

SMAPAS

Löjrom från Kalix med smörstekt brioche och klassiska tillbehör	255
Fänkålssalami - grillat bröd - vispat aromsmör cornichons - långlagrad parmesanost	195
Tartar på kalv från Virserum - sotad sallad - rostade hasselnötskärnor - crème på rostad vitlök, kapris och långlagrad parmesanost	240
Krämig burrata - variation på lokala tomater - crostini på surdegsbröd - aromatisk basilika - syltad chili - gravad citron	205
Entrecôte från Dackebygdens Kött à la brochette - maillardsky med olivolja - grillad sallad på gurka, tomat och spetspaprika - citronyoghurt - kombination på fetaost	265
Pannstekt pulpo med örter och vitlök - råmarinerad zucchini - salsa verde - flammade spritärtor med jalapeño - pinjenötter	225

SEDAN DAG 1 OCH ALLTID HOS OSS

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

VARMRÄTTER

Långbakad och rostad fläksida från Dalsjöfors - späd sommarlök på flera vis - sauce aigre doux med äpple och champagnevinäger - krämigt stomp på lokal färskpotatis, örter och syrad lök	355
Skånsk majsckyckling med örter och vitlök - broccolivariation - rostad kycklingsky med brynt smör, sherry och dragon - krämigt stomp på lokal färskpotatis, örter och syrad lök	355
Friterad kungsflundra smaksatt med rostat fänkålssalt - emulsion på rostade havskräftor, tomat och dillfrö - crudité på fänkål, grönt äpple och dill - husets pommes frites	365

VID SIDAN

Krispig sallad och småtomater med skott från Bladbolaget vänd i Postgatans schalottenlökscitronette	55
Husets pommes frites	55
Krämigt stomp på lokal färskpotatis, örter och syrad lök	55
Postgatans dijonnaise	55
Vår egna focaccia grillad med olivolja och vitlök	55

SÖTT

Pralin ifrån Johannas Choklad	45
Ost - Östersjö från Ölands köksmejeri - rabarber & jordgubbsmarmelad - Junias fröknäcke	95
Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	125
Bakad choklad - passionsfruktsskum - grillad och rominfuserad ananas - kokossorbet	145



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

C O C K T A I L S

Postgatans egna Gin & Tonic	169
Lydén Gin - Rabarber tonic	
Atamán Tonic	169
Vermút + Tonic	
Tess	169
Apelsinmarmelad - Gin - Aperol - Persika	
Kelly	169
Rabarbaro - Citron - Rabarber - Limoncello	
Celia	169
Jordgubbar - Björnbär - Vodka - Bergamott	
Benny	169
Krusbär - Fläder - Honung - Vodka - Vermút - Co2	
Persika Negroni	169
Lydén Gin - Campari - RinQuinQuin	
Viola	169
Bourbon - Vitchoklad - Passion - Agave	

B U B B E L

Bonnarie - Terroirs Blanc de Blancs Grand Cru NV - Champagne - Frankrike	195/1050
Scheuermann - Vin De Soda - Niederkirchen - Tyskland	165/750

V I T T

Vera - Vinho Verde - Portugal	165/750
Bodega Bhilar - 2024 Rioja - Spanien	175/850
Pore Rofe - Tilama - Malvasía Volcánica - Lanzarote - Spanien	180/900
Oliver Leflaive- 2022 Les Sétilles - Chardonnay - Bourgogne - Frankrike	195/1050
Peter Lauer - 2025 Faß 6 "Senior" Riesling - Mosel - Tyskland	190/1000
Julien Meyer - Mer & Coquillages - VdF - Frankrike	175/850
Chancelle - Saumur Blanc - Loire - Frankrike	185/950

R Ö T T

Postgatans Vino Tinto - 2021 - Montsant - Spanien	165/750
Casa Brancaia - 2023 #2 - Cabernet Sauvignon - Toscana - Italien	175/850
Erwan Masse - La Robe Rouge - Syrah - Rhone - Frankrike	185/950
Veronica Ortega - 2023 "Quite" - Mencia - Bierzo - Spanien	185/950
Moccagatta - 2024 Langhe Nebbiolo - Piemonte - Italien	195/1050
Chateau Peyrabon 2016 - Haut-Médoc - Bordeaux - Frankrike	190/1000
Maxime Crotet - Pinot Noir - Bourgogne - Frankrike	200/1100

R O S É

Arnot-Roberts - Rosé - California - USA	170/800
---	---------

O R A N G E

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

Ö L P Å F A T

2 5 C L / 4 0 C L

Bitburger - Lager - 4,8%	59/99
Utvandraren- Ipa - Kvarnagården - 6%	89/125
Apocalyptic Thunder Juice - Neipa - Amundsen 6,5%	89/125
Snublejuice - Neipa - To Øl 4,5%	89/125
Modern Pale - Apa - To øl - 5,6%	89/125
Brother Thelonius - Belgisk Ale - North Coast Brewing - 9,4%	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
Mango Feber IPA - Brewski - 4,2% - 33cl	99
Asahi Super Dry - Lager - 5% - 33cl	99
To Øl - Snublejuice - Ipa - 4,5% - 33cl	99
Dugges - Harmony - Apa - 4,2% - 33cl	99
How To Dance Under The Rainbow - Moment Lab - Sour - 33cl - 5,0%	99
Apocalyptic Thunder Juice - Amundsen - Neipa - 33cl - 6,5%	99
The Awakening - Amundsen - Hazy Ipa - 44cl -7,3%	125
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
Brewski - BlacPac - Stout- 10,5% - 33cl	125
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

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 Rabarber	65
Apolinaire - #2 Citron Rosmarin / #3 Ingefära Citron	65

D E S S E R T V I N

De Forville - 2022 Moscato d’asti - Piemonte - Italien	120
Dr. Burklin-Wolf - Wachenheimer Riesling - Pfalz - Tyskland	120
Domaine Zemplen - Late Harvest Tokaj - Ungern	120
Chateau Roymond-Lafon - 1997 Sauterns - Bourdeaux - Frankrike	120