

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!

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	75
Lägg till Löjrom från Kalix	155
Rostade marconamandlar	65
Färska Nocellaraoliver	65
Banderillas Picantes	65
Ostron-Gillardeau med klassiska tillbehör	55
Västerbottensostgratinerade ostron	70
Ost - Östersjö från Ölands köksmejeri - blåbärskompott - Junias fröknäcke	95
Boquerones från Biscayabukten - grillat bröd - citron	105
Sardeller från Biscayabukten - grillat bröd - citron	115

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 - blåbärskompott - Junias fröknäcke	95
Klassisk Crème brûlée med frisk hallonsorbet	125

SEDAN DAG 1 OCH ALLTID HOS OSS

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

SMAPAS

Löjrom från Kalix med smörstekt brioche och klassiska tillbehör	255
Fänkålssalami - grillat bröd - vispat aromsmör banderillas picantes - långlagrad parmesanost	195
Tartar på kalvinnanlår - crème på tonfisk, citron, vitlök och kapris - rostade hasselnötter - syrad blekselleri - senapsört - långlagrad parmesanost -	230
Krämig burrata - panzanella med tomat och basilika - grillad zucchini - rostade pinjenötter - sardeller	195
Broschette på entrecôte från Dackebygdens Kött i Virserum - vinägerbräserad lök - bakad äggula - frasig persiljepotatis - sauce maillard med picklade senapsfrön - pepparrotscrème	265
Smörstekt hälleflundrafilé - lokal palsternacka - crème på nyskördad majs från Vassmolösa - klassisk vitvinssås med blåmusslor och gräslök	275
Ballotine på skånsk majskeyckling fylld med mousseline på hasselnöt & dragon - variation på broccoli från Solmarka Gård - skysås smaksatt med brynt smör, portvin & mogna fläderbär	245
Crudo på kryddig Hamachi - ricotta med citron och örter - rostade macadamianötter - späd gurka - eldad blomkål - tagetes	230
Skummig soppa på svenska signalkräfter - sherrygrädde - frasig filodegstartelette med Västerbottensost, kräfta, äpple och kålrabbi	255
Postgatans brynta kroppkaka fylld med kantareller och confiterad purjolök från Solmarka gård - aromatisk buljong på rostad lök och skogssvamp - krondillsolja - lagerbladsinkokt morot	230



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	169
Lydén Gin - Rabarber tonic	
El Bananito	169
Lakto fermiterad banan - Rom - Mandel	
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	

BUBBEL

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

VITT

Cume do Avia - 2022 "Arraiano" - Ribeiro - Spanien	165/750
Bodega Bhilar - 2024 Rioja - Spanien	175/850
Domaine Laougué - Sud-Ouest - Frankrike	170/800
Frantz Chagnoleau - Macon Villages - Bourgogne - Frankrike	195/1050
Grobe - 2025 Trocken - Riesling - Rheinhessen - Tyskland	180/900
Julien Meyer - Mer & Coquillages - VdF - Frankrike	175/850
Mario Rovira - 2024 Akilia - Godello - Berzio - Spanin	170/800

RÖTT

Postgatans Vino Tinto - 2021 - Montsant - Spanien	165/750
Cantine Pepi - 2022 Eore - Sicilien - Italien	175/850
Erwan Masse - La Robe Rouge - Syrah - Rhone - Frankrike	185/950
Veronica Ortega - 2023 "Quite" - Mencia - Bierzo - Spanien	185/950
Castello Di Verduno - 2024 Langhe Nebbiolo - Piemonte - Italien	195/1050
Jean-Yves Millaire - 2021 "La Rose Garnier" - Fronsac- Bordeaux - Frankrike	190/1000
Maxime Crotet - Pinot Noir - VdF - Frankrike	200/1100

ROSÉ

Diefenhart - Spätburgunder Rosé - Rheingau - Tyskland	170/800
---	---------

ORANGE

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

ÖLPÅFAT

25CL / 40CL

Bitburger - Lager - 4,8%	59/99
The Summoning - Hazy Ipa - Amundsen - 7%	89/125
Mysterious Haze - Neipa - Brewski 6%	89/125
Snublejuice - Session Ipa - To Øl 4,5%	89/125
Modern Pale - Apa - To øl - 5,6%	89/125
Nebuchadnezzar - Dubbel Ipa - Omnipollo - 8,5%	89/125

FLASKA OCH BURK

Pomsi - Äppelcider - 4,5% - 33cl	99
Estrella - Lager GF - 5,5% - 33cl	99
How To Get Steamy - Birch Lager - 5% - 33cl	99
Mango Feber IPA - Brewski - 4,2% - 33cl	99
Asahi Super Dry - Lager - 5% - 33cl	99
Snublejuice - To Øl - Session Ipa - 4,5% - 33cl	99
Harmony - Dugges - 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
Brewski - BlacPac - Stout- 10,5% - 33cl	125
Death Wheke - Salama - 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
LeKatt - Åre Bryggcompagni - 33cl - 4,4%	125
Tropic Thunder - Dugges - Sour - 33cl - 4,5%	99
Oude Geuze - 3 Fonteynen - Lambic - 375ml - 6,0%	125
Penyllan Brewery - ZOE 2016 Vintage - Chianti aged sour amber - 7,0% - 75cl	449
Tilquin - Oude Geuze - Lambic - 7,0% - 75cl	329

ALKOHOLFRI

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

DESSERTVIN

De Forville - 2022 Moscato d'asti - Piemonte - Italien	120
Dr. Burklin-Wolf - Wachenheimer Riesling - Pfalz - Tyskland	120
Chateau Raymond Lafon - 1997 Sauternes - Frankrike	120

V I H A R F L E R V I N E R I K Ä L L A R E N
F R Å G A O M S T O R A V I N L I S T A N
0 4 8 0 - 4 0 8 6 9 0 H E J @ P O S T G A T A N . N U P O S T G A T A N . N U