POSTGATAN

EN GASTRONOMISK FRITIDSGÅRD

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	165
Rostade marconamandlar	65
Färska Nocellaraoliver	65
Ostron-Gillardeau med klassiska tillbehör	55
Västerbottensostgratinerade ostron	70
Banderillas picantes	70
Ost - Tomme de Savoie - Junias fröknäcke kvitten från Korpemåla	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 potatis, örter och syrad lök	55
Postgatans dijonnaise	55
Vår egna focaccia grillad med olivolja och vitlök	55

SÖTT

Kvällens macaron	40
Junias handgjorda pralin	45
Ost - Tomme de Savoie - Junias fröknäcke kvitten från Korpemåla	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

50g / 100g / 150g **179/269/309**

SMAPAS

Årets löjrom från Kalix med smörstekt brioche och klassiska tillbehör	285
Fänkålssalami - grillat bröd - vispat aromsmör - banderillas picantes - långlagrad parmesanost	195
Tartar på handskuren småländsk kalv - emulsion på rostad lök och cidervinägersenap - syltad rotselleri - rågbrödscrunch med kummin - aromatisk krasse - kvitten från Korpamåla	235
Broschette på entrecôte från Dackebygdens Kött i Virserum - kombination på getost - rostade rödbetor - citronsyrad gulbeta - crème på rostad aubergine och vitlök - sauce maillard	290
Hällsotad och confiterad Gös från Hjälmaren - brynt hasselnötssmör - broccoli - rotsellericréme med äpple och citron	295
Rödvinsbrässerad oxkind från Virserum med lagerblad och backtimjan - picklade och sotad steklök - frasig krokett på potatis, persilja och portvinsstekt svamp - vedrökt sidfläsk - krämig palsternacka	275
Frasiga crabcakes med majs och lime - krämig kokosdressing med fisksås och sesam - syrlig sallad på spetskål, böngroddar, spädlök och picklad chili - rostad kokos	230
Postgatans svamptoast på dagens svampskörd - mangold från Solmarka gård vänd i björnbärsvinaigrette - Fannyäpple - nyriven L'Etivaz	220
Frasig arancini fylld med Västerbottensost och confiterad purjolök från Södermöre - jordärtskocka från Per i Yxneberga - vierge på inkokt morot, syrad kål och lök	225

0480-408690 HEJ@POSTGATAN.NU POSTGATAN.NU

POSTGATAN

EN GASTRONOMISK FRITIDSGÅRD

COCKTAILS

Postgatans egna Gin & Tonic Lydén Gin - Rabarber tonic	**169**
Skånegatan Bourbon - Röd Vermút - rödavinbär - Svartté	**169**
Tess Jordgubb - Hallon - Fläder - Syra - Bärbubblor	**169**
Draja Salvia - Brynt smör - Gin - Vermouth	**169**
Pica Paw! Kaffe - Yuzu - Agave - Citron - Vodka	**169**
Grillad persika Negroni Lydén Gin - Campari - Grillad persika Vermút	**169**
Jackie Bourbon - Brynt smör - Kanel - Äpple - Bitters	**169**

BUBBEL

Valentin Leflaive - "CV 1930" NV - Blanc De Blanc - Champagne - Frankrike	**195/1050**
Arnaud Combier - Cremant - Bourgogne - Frankrike	**165/750**

VITT

Vera - Vinho Verde - Portugal	**165/750**
Spring Field Estate - 2024 Life from Stone - Sauvignon Blanc - Syd Afrika	**185/950**
Thomas foubert - "2023 Relais" - Muscadet - Loire - Frankrike	**170/800**
Vincent Girardin - 2023 "Terroir Noble" - Bourgogne - Frankrike	**195/1050**
Günther Steinmetz - 2021 "Piesporter Goldtröpfchen" - Riesling - Mosel - 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**
Paul Jaboulet - 2023 "Les Jalets" - Syrah - Crozes Hermitage - Frankrike	**185/950**
Veronica Ortega - 2023 "Quite" - Mencia - Bierzo - Spanien	**185/950**
Castello Di Verduno - 2024 Langhe Nebbiolo - Piemonte - Italien	**195/1050**
Padelletti - Rosso di Montalcino - Toscana - Italien	**210/1150**
Maxime Crotet - Pinot Noir - VdF - Frankrike	**200/1100**
Springfield Estate - 2020 "The Work of Time" - Robertson - Sydafrika	**195/1050**

ROSÉ

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

ORANGE

Arianna Occhipinti - 2025 "SP68 Bianco" - Albanello & Zibbibo - Sicilien - Italien	**175/800**

ÖL PÅ FAT

25CL/40CL

Bitburger - Lager - 4,8%	**59/99**
Pineapple Express - IPA - Amundsen 6,5%	**89/125**
Apocalyptic Thunder Juice- NEIPA - Amundsen 6,5%	**89/125**
Sommarboda - Session IPA - Emmaboda Bryggeri 4,6%	**89/125**
Extra Special Bitter - ALE - Åre Bryggcompagni - 5,2%	**89/125**
Mangofeber - DIPA - Brewski - 8%	**89/125**

FLASKA OCH BURK

Pomsi - Äppelcider - 4,5% - 33cl	**99**
Estrella - Lager GF - 5,5% - 33cl	**99**
Asahi - Super Dry - Lager - 5% - 33cl	**99**
How To Get Steamy - Birch Lager - 5% - 33cl	**99**
MangoFever - Brewski - doubble ipa - 8% - 33cl	**99**
Snublejuice - To Øl - Session Ipa - 4,5% - 33cl	**99**
Harmony - Dugges - Apa - 4,2% - 33cl	**99**
Apocalyptic Thunder Juice - Amundsen - Neipa - 33cl - 6,5%	**99**
Modern Pale - To Øl - Apa - 5,6% - 44cl	**125**
Death Wheke - Salama - Wheat Ale - 5,0% - 44cl	
¡Chamo! - Shapes & Objects - Dunkel - 5,0% - 44cl	**125**
Sunday Service - Fuerst Wiacek - Ipa - 6,8% - 44cl	**125**
The Awakening - Amundsen - Hazy Ipa - 7,3% - 44cl	**125**
Kalamansifeber - Brewski - Ipa - 6,5% - 33cl	**109**
Brewski - BlacPac - Stout- 10,5% - 33cl	**125**
Hazyday Hero - Amundsen -Session Ipa - 4,2% - 44cl	**125**
Lorita - Amundsen - Passionfruit Pale Ale - 4,2% - 44cl	**125**
How to Spotlight GF - Moment Lab - 5,9 % -33cl	**99**
LeKatt - Åre Bryggcompagni - 4,4% - 33cl	**125**
Tropic Thunder - Dugges - Sour - 4,5% - 33cl	**99**
Oude Geuze - 3 Fonteinen - Lambic - 6,0% - 37,5cl	**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 - Mousserande rabarber	**65**
Rudenstams - Äppelmust	**65**
Apolinaire - #2 Citron Rosmarin	**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**

VI HAR FLER VINER I KÄLLAREN
FRÅGA OM STORA VINLISTAN

0480-408690 HEJ@POSTGATAN.NU POSTGATAN.NU