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 - Östersjö från Ölands köksmejeri - 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 - Östersjö från Ölands köksmejeri - 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
Grillad focaccia med vispad crème på Brie de Meaux och mejram - mâchesallad - citronmarinerad fänkål - honungsinfuserade vindruvor - rostade valnötskärnor	230
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
Dolce Vita 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 Gin Blend - Campari - Grillad persika Vermút	169
Carla Ananas - Melon - Kokos - Rom - Syra	169

BUBBEL

Valentin Leflaive - "CV 1930" NV - Blanc De Blanc - Champagne - Frankrike	195/1050
Emile Boeckel - Cremant - Alsace - Frankrike	165/750

VITT

Thomas foubert - "2023 Relais" - Muscadet - Loire - Frankrike	165/750
Spring Field Estate - 2024 Life from Stone - Sauvignon Blanc - Syd Afrika	185/950
Tacchino - 2025 Gavi di Gavi - Cortese - Piemonte - Italien	170/800
Vincent Girardin - 2023 "Terroir Noble" - - Chardonnay - Bourgogne - Frankrike	195/1050
Noelia Belion - Albarino - Rias Baixas - Spanien	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
Altanza - "2019 Familia" - Rioja - Spanien	185/950
Castello Di Verduno - 2024 Langhe Nebbiolo - Piemonte - Italien	195/1050
Padelletti - Rosso di Montalcino - Toscana - Italien	210/1150
Vincent Girardin - 2023 "Terroir Noble" - - Pinot Noir - Bourgogne - Frankrike	190/1000
Springfield Estate - 2020 "The Work of Time" - Robertson - Sydafrika	195/1050

ROSÉ

Diefenhart - Spätburgunder Rosé - Rheingau - Tyskland	170/800

SKALMACERERAT

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

ÖL PÅ FAT

	25CL/40CL
Bitburger - Lager - 4,8%	59/99
The Beckoning - Hazy 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
Asahi - Super Dry - Lager - 5% - 33cl	99
Estrella - GF Lager - 5,5% - 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 - 6,5% - 33cl	99
Modern Pale - To Øl - Apa - 5,6% - 44cl	125
Death Wheke - Salama - Wheat Ale - 5,0% - 44cl	125
¡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