

Om Växthuset

Växthuset är en restaurang som serverar växtbaserad mat i en miljö full av konst och musik. Fokus ligger på säsongsbetonade råvaror med målet att överraska de som redan äter veganskt, men även erbjuda en unik upplevelse för de som inte testat förut



Cocktails

140 KR

VÄXTHUSETS VINCOCKTAIL

Vitt naturvin, nypon, rönnbär, rosmarin, salvia, soda

GIN & TONIC

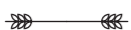
Stockholms bränneri gin, Dryckeriet Tonic, rosmarin

SOMMARÄPPLE

Boulard calvados, Sour Fisk apple, citron, socker, aqua faba

NEGRONI

Stockholms bränneri gin, La Copa vermouth, Mondino bitter



Öl

FAT

TRÄDGÅRDEN PILSNER 78

Lager 5%, Nya Carnegiebryggeriet, Sweden

FLASKA

TRÄDGÅRDEN PALE ALE 78

Pale Ale 5%, Nya Carnegiebryggeriet, Sweden

TEMPEL BRYGGHUS 'ISOTONIC' 96

Gose 6,0% (Uppsala, Sweden)

LERVIG 'EASY' 84

Pale ale 4,5% (Norway)

LERVIG 'HOUSE PARTY' 82

Pale ale 4,0% (Norway)

LERVIG 'PERLER FØR SVIN' 92

IPA 6,3% (Norway)



Avsmakningsmeny

Vår avsmakningsmeny är perfekt för den som vill uppleva bredden av vad vegansk mat kan vara, med ett skandinaviskt perspektiv. Berätta gärna om ni har några allergier



490 sek per person

Variation på gurka, mandelparfait, fläderkapris, sockertång

Spritärtor, marmelad på Karintorpstomat, libbsticka och krispig potatis

Glacerad kejsarhatt, mangold, svampsås, jordärstkokspuree, tryffel

Grillad gulärtstempheh, blomkålspure, rödvinssky

Sommarbär med sprängtickasirap, anisisoppmjölk, havre och vallmokaka, ängsyresocker

95



Dryckespaket

Våra dryckespaket består av hantverksdrycker som har en begränsad tillgänglighet. Det betyder att dem kan komma att bytas ut dagligen. I paketen ingår ett halvt glas som paras ihop med varje rätt.

350 KR PER PERSON

ALKOHOLFRIIT PAKET 200 KR PER PERSON



Viner

Alla våra drycker är veganska hantverksdrycker med småskalig produktion. Vi har mer viner i dryckespärmen och kan servera dem flesta vinerna på glas. Fråga oss vad som finns öppet idag.



MOUSSERANDE

ELS VINYERONS 'PREGADEU' 105/500
Cava (Penedes, Spain)

LAHERTE FRÉRES 'ULTRADITION' 140/700
Chardonnay, Pinot Meunier (Champagne, France)

VINARIJA KOVACEVIC 'BRUT' 900
Riesling 2010 (Srem, Serbia)

ROSÉ

FRANK CORNELISSEN 'SUSUCARO ROSATO' 750
Nerello mascalese, malvasia, moscadella, catarratto, inzolia 2017 (Etna, Sicillia)

VITT

ERIC TEXIER 'ADELE' 90/250
Clairette 2016 (Rhône, France)

DOMAINE DE JUCHEPIE 'LES MONTS' 775
Chenin Blanc 2014 (Anjou, France)

DOMAINE VRIGNAUD 'FOURCHAUME CHABLIS PREMIER CRU' 820
Chardonnay 2015 (Bourgogne, France)

LE CASOT DES MAILLOLES 'BLANC DU CASOT' 800
Field blend (Banyuls-sur-Mer, France)

RÖTT

DOMAINE DE MAJAS 'ROUGE' 98/490
Grenache, Carignan 2016 (Languedoc, France)

MARTIN TEXIER 'CINSAULT' 715
Cinsault 2018 (Cote du Rhône, France)

REMI DUFATRE 'PREMICES' 700
Gamay 2018 (Beaujolais, France)

DOMAINE DES MIQUETTE 'SAINT JOSEPH' 790
Syrah 2016 (Rhône, France)

