

Om Växthuset



Växthuset är en restaurang som serverar växtbaserad mat i en spännande miljö full av konst och musik. Fokus ligger på råvarorna, men också på den unika upplevelsen. Målet är att göra de som redan äter veganskt belåtna, men även överraska de som inte riktigt vågat.

Aperitif



MOUSSERANDE/CHAMPAGNE

CHÂTEAU DE BRÉZÉ, N.V. CRÉMANT DE LOIRE 95/475 KR

Chenin Blanc (Frankrike)

RIFIPI PET NAT 805 KR

Chenin Blanc, Chardonnay (Frankrike)

LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANCS 135/675 KR

Chardonnay (Frankrike)

LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANCS 1500ML 1250 KR

Chardonnay (Frankrike)

2014 GOUSTAN BLANC DE NOIRS 795 KR

Pinot noir (Frankrike)



COCKTAILS

135 KR

VÄXTHUSET'S VINCOCKTAIL

Vitt naturvin, rosmarin, citron, jordgubbar, soda

RABARBER MOJITO

Rom, rabarber, lime, socker

HALLON FIZZ

Stockholms bränneri gin, hallon, citron, socker

HALLANDS FLÄDER MARTINI

Hallands fläder gin, gurka, citron., socker



Avsmakningsmeny



Vår avsmakningsmeny är perfekt för er som vill prova många olika rätter och smaker där menyvalet gäller för hela sällskapet.



635 sek per person

Linfröknäcke med örtsallad, ramlöksmajo, kräm på vretärta, dill och pepparrot

Ämnesgurka, mandelemulsion, krispig potatis, dill, svart vitlök

Örtglaserad och kolgrillad zucchini med gräddiga Gotlandslinser, bakad och rostad lök

Bakad lök med saltkockt potatis, tryffel, örtpesto, senapsört, stekt ek-mussling och skum på ekmussling

Mandelsockerkaka, jordgubbar, fläderkräm



VINPAKET 495 KR

CHÂTEAU DE BRÉZÉ, N.V. CRÉMANT DE LOIRE

2015 SANCERRE DOMAINE HIPPOLYTE REVERDY

2016 BODEGA MATÍAS L TORRES 'NEGRAMOLL'

2013 TOKAJI ASZÚ 'ZEMPLEN HEGYHAT'



À la carte



FÖRRÄTTER

Linfröknäcke med örtsallad, ramlöksmajo, kräm på vretärta, dill och pepparrot 115 kr

Bakade betor med hjotron, harsyra, senapsört, ramlök och syrad havrekräm 125kr

Ämnesgurka, mandelemulsion, krispig potatis, dill och svart vitlök 125kr

Grillade gröna tomater, Karintorpstomat, persikomajo, hallonrelish, nakenhavre, lökmarmelad 135kr

HUVUDRÄTTER

Stockholmstempeh på gula ärtor, libbstickeslungade primörer, inlagd lök, bakad lök, råg, gräslöksskum 220kr

Kolgrillad romanesco, smörbönor, helig basilikaemulsion, körsbärs-vinegrette, harsyra, rökt broccolipuré 225kr

Örtglaserad och kolgrillad zucchini med gräddiga Gotlandslinser, bakad och rostad lök 225kr

Bakad lök med saltrostad potatis, tryffel, örtpesto, senapsört, stekt ekmussling och skum på kantarell 220kr

DESSERT

Mandelsockerkaka, jordgubbar, fläderkräm 95kr

Rabarber, rabarberglass, maräng, kaksmul, körvel 95kr

Morotsdessert på glass, syrligt skum och smulad kaka 95 kr

Pralin 35kr

