

# 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.

## Aperitif



### MOUSSERANDE/CHAMPAGNE

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

*Chenin Blanc (Loire, France)*

**LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANCS**  
140/675 KR

*Chardonnay (Champagne, France)*

**GOUSTAN BLANC DE NOIRS**  
795 KR

*Pinot noir, 2014 (Champagne, France)*

**LA GRANGE TIPHAINE 'NOVEAU NEZ'**  
805

*Chenin Blanc (Loire, France)*

**LARMANDIER-BERNIER 'LONGITUDE BDB PREMIERE CRU'**  
995

*Chardonnay (Champagne, France)*



### COCKTAILS

135 KR

**VÄXTHUSET'S VINCOCKTAIL**

*Vitt naturvin, rosmarin, citron, nypon, soda*

**GIN & TONIC**

*Stockholms bränneri gin, tonic, älgört, enbär*

**NYPON**

*Calvados, nypon, angostura, pernod*



# Avsmakningsmeny



680 sek per person

*Sotad rotselleri, rosépeppar, libbsticka, dragonemulsion och bovete*

*Askbakad mandelpotatis med långkokt rödkål, relish och pepparrot*

*Kolgrillad blomkål, champinjonstuvad smörböna, morotsmarmelad och picklad silverlök*

*Tryffelkroetter, sotad och fermenterad lökmarmelad samt fänkål*

*Vete och boveteklimp med ekmusslingsbuljong, rotfrukter och svampkräm*

*Hasselnötsglass med inkokta blåbär och gaffelkaka*



480 sek per person

*Sotad rotselleri, rosépeppar, libbsticka, dragonemulsion och bovete*

*Kolgrillad blomkål, champinjonstuvad smörböna, morotsmarmelad och picklad silverlök*

*Vete och boveteklimp med ekmusslingsbuljong, rotfrukter och svampkräm*

*Hasselnötsglass med inkokta blåbär och gaffelkaka*



# Dryckespaket



420 KR PER PERSON

**CALCARIUS '40.8'**  
*Bombino 2017 (Puglia, Italy)*

**STIGBERGETS 'STENAR'**  
*IPA 6,5% (Göteborg, Sweden)*

**DOMAINE MONTANET-THODEN 'GARANCE'**  
*Pinot Noir 2017 (Bourgogne, France)*

**COLOMBAIA 'ROSSO TOSCANA IGT'**  
*Sangiovese, Colorino 2009 (Toscana, Italy)*

**COME ISAMBERT 'CHENIN BLANC'**  
*Chenin Blanc 2015 (Loire, France)*

**ALESSANDRO VIOLA '50 GRADI ALL'OMBRA'**  
*Grillo 2017 (Sicilia, Italy)*

ALKOHOLFRITT PAKET 300 KR PER PERSON

300 KR PER PERSON

**CALCARIUS '40.8'**  
*Bombino 2017 (Puglia, Italy)*

**DOMAINE MONTANET-THODEN 'GARANCE'**  
*Pinot Noir 2017 (Bourgogne, France)*

**COME ISAMBERT 'CHENIN BLANC'**  
*Chenin Blanc 2015 (Loire, France)*

**ALESSANDRO VIOLA '50 GRADI ALL'OMBRA'**  
*Grillo 2017 (Sicilia, Italy)*

ALKOHOLFRITT PAKET 200 KR PER PERSON

