

Aperitif



MOUSSERANDE/CHAMPAGNE

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

Chenin Blanc (Frankrike)

PIÈGE À FILLES BLANC
105/525 KR

Chenin Blanc, Sauvignon Blanc (Frankrike)

LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANCS
135/675 KR

Chardonnay (Frankrike)

LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANCS 1500ML
1250 KR

Chardonnay (Frankrike)

ALKOHOLFRIA DRICKER

JUS DE POMME PETILLANT
56/282 KR

La Vigannerie, Calvados, 2016 (Frankrike)

GINGER BEER
67 KR

Fentimans (Storbritannien)

HOPPY GRAPE FRUIT
67 KR

Dryckeriet, 2017 (Sverige)

DRINK 'IN THE SUN
67 KR

Mikkeller (Danmark)



COCKTAILS

135 KR

FÖRE MATEN

WHISKY COCKTAIL

Svensk single malt whisky, enbär, lakritsrot, chokladbitters, sockebit

COGNAC COCKTAIL

Cognac Braastad Organic V.S.O.P, äpple, ingefära, citron, sprängticka, mynta

GIN COCKTAIL

Gin Sthlms bränneri, rosmarin, grapezeste, fläder, tonic

PEAR BELLINI

Champagne, Xanté, päron

EFTER MATEN

DISCOTEKA

Gin Beefeater, ingefära, chili, citron, socker

HAVTORN AMARETTO

Amaretto Disaronno, havtorn, citron, socker, angostura bitters



Avsmakningsmeny



Vår avsmakningsmeny är perfekt för er som vill prova många olika rätter och smaker. Allting serveras "family style", där menyvalet gäller för hela sällskapet.

650 sek per person

Inlagd kantarell, rökt blomkålspuré, råg, gräslök och pepparrot

Bakade betor, svartkål, hasselnöt, svart vitlök och rättviksärtspuré

Korv på ostronskivling och bovete, rotmos, senapsfrön och inlagd kålrot

Kolgrillad lök, jordärtskocksskum, bakad kolrabi, morotsmarmelad och tryffel

Kokt havtorn, kaksmul från igår, karamell och syrad havrekräm



VINPAKET 480 KR

CHÂTEAU DE BRÉZÉ, N.V. CRÉMANT DE LOIRE

Loire, 2016 (Frankrike)

MUSCADET 'VERA CRUZ'

Loire, 2015 (Frankrike)

TRENZADO BLANCO

Teneriffe, 2015 (Spanien)

VIGNE VECCHIE 2006

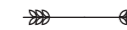
Sicily, 2006 (Italien)

BENOIT COURAULT 'FAÏNE'

Loire, 2013 (Frankrike)



Om Växthuset



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

FÖRRÄTTER

Sotad ämnesgurka, pepparrot, friterad tång, bovete 125 kr

Inlagd kantarell, rökt blomkålspuré, råg, gräslök och pepparrot 125 kr

Bakade betor, svartkål, hasselnöt, svart vitlök och rättviksärtspuré 135 kr

HUVUDRÄTTER

Stockholmstemphe, dill, potatis, vinbär, lökskum och tryffel 185 kr

Korv på ostronskivling och rostat bovete, rotmos, senapsfrön och inlagd kålrot 195 kr

Kolgrillad lök, jordärtskocksskum, bakad kolrabi, morotsmarmelad och tryffel 215 kr

EFTERÄTTER

Rostad mandelglass, karamelliserad äppelpure, råg och harsyra 100 kr

Kokt havtorn, kaksmul från igår, karamell och syrad havrekräm 100 kr

