

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
Cognac, nypon, angostura, pernod



Avsmakningsmeny



680 sek per person

Rökt gulärtstempeh, svartkålschips, äppelmajo, egenodlade örter, rostad lök

Kolgrillad blomkål, champinjonestuvad smörböna, morotssirap, picklade senapsfrön, lök

Betor med pepparrot, äpple, rapsoljesmul, dill

Klimp med svambuljong, kålrot, majrova, örter och purjolök

Plommonglacerad, kolgrillad rotselleri med spetskål, ekmussling, ärtsoja och kålbuljong

Mandelsockerkaka med syrad havre och blåbärskompott



480 sek per person

Rökt gulärtstempeh, svartkålschips, äppelmajo, egenodlade örter, rostad lök

Betor med pepparrot, äpple, rapsoljesmul, dill

Plommonglacerad, kolgrillad rotselleri med spetskål, ekmussling, ärtsoja och kålbuljong

Mandelsockerkaka med syrad havre och blåbärskompott



Dryckespaket



420 KR PER PERSON

FRUKTSTEREO 'CIDER STARDUST'
Organic cider, 5.7%, (Österlen, Sweden)

WILLIAMS BROS 'PROFANITY STOUT'
Happy Stout, 7% (Alloa, Scotland)

VINI CONESTABILE DELLA STAFFA 'ROSSO'
Sangiovese, 2016 (Umbria, Italy)

MONSHEIMER RIESLING NATUR
Riesling, 2015 (Rheinessen, Germany)

STREKOV 1075 'CORPUS #1'
Alicante Bouschet, Cab Sauv, Muscat, St. Laurent, 2015+2016 (Strekov, Slovakia)

BOTT PINCE 'A HAROM GRACIA EDES'
Furmint, 2016 (Tokaji, Hungary)

ALKOHOLFRIIT PAKET 300 KR PER PERSON

300 KR PER PERSON

'CIDER STARDUST.
Organic cider, 5.7%, (Fruktstereo, Sweden)

VINI CONESTABILE DELLA STAFFA 'ROSSO'
Sangiovese, 2016 (Umbria, Italy)

STREKOV 1075 'CORPUS #1'
Alicante Bouschet, Cab Sauv, Muscat, St. Laurent, 2015+2016 (Strekov, Slovakia)

BOTT PINCE 'A HAROM GRACIA EDES'
Furmint, 2016 (Tokaji, Hungary)

ALKHOLFRIT PAKET 200 KR PER PERSON

