

# 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 belättna, 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 (Frankrike)*

**LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANCS**  
135/675 KR

*Chardonnay (Frankrike)*

**LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANCS 1500ML**  
1250 KR

*Chardonnay (Frankrike)*



### COCKTAIL MENY

135 KR

#### VÄXTHUSETS VIN COCKTAIL

*Vitt naturvin, rosmarin, citron, grapefrukt, ingefära, soda*

#### LA FRENCH DISCO

*Oak Gin Sthlm bränneri, champagne, röda vinbär, apelsin, lime, ingefära*

#### WHISKY COCKTAIL

*Svensk singel malt whisky, Luxorado Marachino, lönnsirap, earl grey, timjan*

#### DISCOTEKA

*Gin Beefeater, ingefära, chili, citron, socker*

#### HAVTORN AMARETTO

*Amaretto Disaronno, havtorn, angostura bitters, citron, socker*



# 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

Örtbakad rotselleri med friterad sockertång, bakad svartrot, sockerärtor och havredashi

Rostad beta, ärtsoja, frissé, rättviksärta och kokt hjortron med valnöt

Bakad kålrabbi med kolgrillad ekmussling, smörbönor, tryffelemulsion, körsbärsvinegrette, harsyra och kålrabbipuré

Guldnålssvamp med jordärtskockspuré, kastanj, svampsky och riven tryffel

Havtornspannacotta med kaksmul och fluffad karamell



### VINPAKET 535 KR

#### 2016 RIESLING SCHNAIT ALTENBERG

*Riesling (Tyskland)*

#### 2016 SAVAGNIN 'EN JENSILLARD'

*Savagnin Jaune (Frankrike)*

#### 2014 L'O2 VIGNE

*Chenin Blanc (Frankrike)*

#### 2015 BARBERA

*Barbera (Italien)*

#### 2015 BENOIT COURAULT 'FAÏNE'

*Chenin Blanc (Frankrike)*



# À la carte



### FÖRRÄTTER

Svartrotssoppa med granolja, fermenterad vitlök, frön och korn 125kr

Örtbakad rotselleri med friterad sockertång, bakad svartrot, sockerärtor och havredashi 135kr

Rostad beta, ärtsoja, frissé, rättviksärtskräm och kokt hjortron med valnöt 125kr

Ångad spetskål, rökt blomkålskräm, lök- & persilje emulsion, vallmo, krasse 135kr

### HUVUDRÄTTER

Guldnålssvamp med jordärtskockspuré, kastanj, svampsky och riven tryffel 245kr

Kolgrillad Stockholmstempeh på gula ärtor, libbstickeslungad morot, inlagd lök, bakad lök, råg och gräslöksskum 220kr

Bakad kålrabbi med kolgrillad ekmussling, smörbönor, tryffelemulsion, körsbärsvinegrette, harsyra och kålrabbipuré 225kr

Korv på rostat bovete och ostronskivling med inlagda senapskorn & lök, morotsmarmelad och rostad potatis 235kr

### DESSERT

Bakade äpplen, rostad mandelglass, brända mandlar 95kr

Havtornspannacotta, kaksmul, fluffad karamell 95kr

Bakade plommon, rosmarinsmul, hasselnötter, körsbärsglass 95kr

