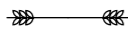


Om Växthuset



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)

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 DRYCKER

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)



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 och sockerärter

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

Kolgrillad tempe, vitlöksstekt morot, inlagd lök, bakad lök och örtyoghurt

Potatisstomp med grönkål, jordärtskocksolja, dill, pepparrot och inlagd kantarell

Guldnålssvamp med jordärtskockspuré, kastanj, svampsky, tryffel och råg

Havtornspannacotta med kaksmul och fluffad karamell



VINPAKET 535 KR

DOMAINE BOBINET 'RIFIPI'

Chenin blanc, Loire, 2016 (Frankrike)

HERVÉ SOAUHAT, 'ROMANEAUX DESTÉZET BLANC'

Rousanne & Viogner, Rhône, 2015 (Frankrike)

LA STOPPA, 'TREBBIOLO ROSSO'

Barbera & Bonarda, Emilia-Romagna, 2015 (Italien)

KIRÁLYUDVAR, 'TOKAJI ASZÚ 5 PUTT ZEMLEN'

Furmint, Tokaj, 2015 (Ungern)



À la carte



FÖRRÄTTER

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

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

Örtbakad rotselleri med friterad sockertång, bakad svartrot, sockerärter, lök och örtyoghurt 135kr

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

HUVUDRÄTTER

Kolgrillad tempe, libbstickeslungad morot, inlagd lök, bakad lök och örtyoghurt 220kr

Timjanstekt svedjerova med ekmussling, harsyra, tryffelvinigrette och svedjepuré 225kr

Korv på rostat bovete och ostronskivling med inlagda senapskorn och lök, morotsmarmelad och rotmos 235kr

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

DESSERT

Bakade äpplen med rostad mandelglass och bovetesmul 95kr

Havtornspannacotta med kaksmul och fluffad karamell 95kr

Bakade plommon med rosmarinssmul, hasselnötter, syrad havre och körsbärsglass 95kr

