

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)

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)



NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

HANDCRAFTED

JUS DE POMME PETILLANT
56/282 kr

RHUBARB CREAM SODA/HOPPY GRAPE FRUIT
67 kr

DRINK'IN THE SUN
67 kr

BESKOWS APPLE FROM BJÄREPENINSULA WITH HOPS OR SLOEBERRIES
89 kr



Avsmakningsmeny



Vår avsmakningsmeny är perfekt för er som vill prova många olika rätter och smaker där menyvalet gäller för hela sällskapet.



635 sek per person

Linfröknäcke, microgreens, vildplockat, ramslöksmajo, dill och pepparrot

Ämnesgurka, mandelemulsion, krispig potatis, dill och svart vitlök

Kolgrillad grön sparris med gräddiga Gotlandslinser, bakad lök, ramslök och champinjonskum

Kolgrillad kejsarhatt med mandelpotatispuré och svampsky på ekmussling

Mandelsockerkaka, jordgubbar, fläderkräm



VINPAKET 535 KR

CHÂTEAU DE BRÉZÉ, N.V. CRÉMANT DE LOIRE

2016 RIESLING SCHNAIT ALTENBERG

2015 SANCERRE DOMAINE HIPPOLYTE REVERDY

2014 CATHERINE LE GOEUIL

TOKAJI ASZÚ 'ZEMPLEN HEGYHAT'



À la carte



FÖRRÄTTER

Linfröknäcke med vildplockad sallad, ramslöksmajo, kräm på vretärta, dill och pepparrot 115 kr

Bakade betor med björnbär, harsyra, senapsört, ramslök och syrad havrekräm 125kr

Ämnesgurka, mandelemulsion, krispig potatis, dill och svart vitlök 125kr

Ängsyresoppa med fermenterad vitlök, frön och korn 125kr

HUVUDRÄTTER

Kolgrillad Stockholmstempheh 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

Kolgrillad grön sparris med gräddiga Gotlandslinser, bakad lök, champinjonskum 225kr

Kolgrillad kejsarhatt med mandelpotatispuré och svampsky på ekmussling 220kr

DESSERT

Mandelsockerkaka, jordgubbar, fläderkräm 95kr

Rabarber, rabarberglass, maräng, kaksmul, körvel 95kr

