

# 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

**ELS VINYERONS 'PREGADEU'**  
100/500  
*Cava (Penedes, Spain)*

**LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANCS**  
140/675 KR  
*Chardonnay (Champagne, France)*

**LA GRANGE TIPHAINE 'NOVEAU NEZ'**  
805  
*Chenin Blanc (Loire, France)*

**LARMANDIER-BERNIER 'LONGITUDE BDB PREMIERE CRU'**  
995  
*Chardonnay (Champagne, France)*



### COCKTAILS

140 KR

**VÄXTHUSET'S VINCOCKTAIL**  
*Vitt naturvin, rosmarin, citron, nypon, soda*

**GIN & TONIC**  
*Stockholms bränneri gin, tonic, älgört, enbär*

**SLÅNBÄR**  
*Slånbärslilkör, citron, socker, aqua faba, angostura*

**NEGRONI**  
*Stockholms bränneri gin, Belsazar red, Campari*



# Avsmakningsmeny



680 sek per person

*Sotad rotselleri, rosépeppar, libbsticka, dragonemulsion och bovete*

*Askbakad mandelpotatis med långkokt rödkål, relish och pepparrot*

*Friterad blomkål, champinjonestuvad smörböna, morotsmarmelad och picklad silverlök*

*Tryffelkroketter, sotad och fermenterad lökmarmelad samt fänkål*

*Vete och boveteklimp med ekmusslingsbuljong, rotfrukter och svampkräm*

*Rabarber semifreddo, glasrabarber, punschskum, mandel och vallmosmul*



480 sek per person

*Sotad rotselleri, rosépeppar, libbsticka, dragonemulsion och bovete*

*Friterad blomkål, champinjonestuvad smörböna, morotsmarmelad och picklad silverlök*

*Vete och boveteklimp med ekmusslingsbuljong, rotfrukter och svampkräm*

*Rabarber semifreddo, glasrabarber, punschskum, mandel och vallmosmul*



# Dryckespaket



420 KR PER PERSON

**MICHAEL GINDL 'LITTLE BUTEO'**  
*Grüner veltliner 2017 (Wienviertel, Austria)*

**STIGBERGETS 'AMAZING HAZE'**  
*IPA 6,5% (Göteborg, Sweden)*

**DOMAINE MONTANET-THODEN 'GARANCE'**  
*Pinot Noir 2017 (Bourgogne, France)*

**GIACOMO FENOCCIO 'BARBERA D'ALBA'**  
*Barbera 2017 (Piemonte, Italy)*

**COME ISAMBERT 'CHENIN BLANC'**  
*Chenin Blanc 2015 (Loire, France)*

**ALESSANDRO VIOLA '50 GRADI ALL'OMBRA'**  
*Grillo 2017 (Sicilia, Italy)*

ALKOHOLFRITT PAKET 300 KR PER PERSON

300 KR PER PERSON

**MICHAEL GINDL 'LITTLE BUTEO'**  
*Grüner veltliner 2017 (Wienviertel, Austria)*

**DOMAINE MONTANET-THODEN 'GARANCE'**  
*Pinot Noir 2017 (Bourgogne, France)*

**COME ISAMBERT 'CHENIN BLANC'**  
*Chenin Blanc 2015 (Loire, France)*

**ALESSANDRO VIOLA '50 GRADI ALL'OMBRA'**  
*Grillo 2017 (Sicilia, Italy)*

ALKOHOLFRITT PAKET 200 KR PER PERSON

