

Om Växthuset



Växthuset är en restaurang som serverar växtbaserad mat i en spännande miljö full av konst och musik. Fokus ligger på råvororna, 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 (Loire, France)

LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANCS
135/675 KR

Chardonnay (Champagne, France)

2014 GOUSTAN BLANC DE NOIRS
795 KR

Pinot noir (Champagne, France)

DOMAINE BOBINET RIFIFI PET NAT
805 KR

Chenin Blanc (Saumur, France)

LAHERTE FRÈRES BLANC DE BLANCS 1500ML
1250 KR

Chardonnay (Champagne, France)



COCKTAILS

135 KR

VÄXTHUSETS VINCOCKTAIL

Vitt naturvin, rosmarin, citron, jordgubbar, soda

KVITTEN

Stockholms bränneri gin, kvitten, citron

NYPON

Calvados, angostura, nypon



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 med örtsallad, ringblomma, gräslöksmajo, kräm på vretärta, dill och pepparrot

Bakade betor med björnbär, gräslök, krasse, vinegrette-kräm och syrad havrekräm

Kolgrillad romanesco, smörbönor, dillemulsion, körsbärsvinegrette och lättrökt broccolipuré

Bakad lök med saltrostad potatis, tryffel, krasse, stekta kantareller och skum på kantarell

Mandelsockerkaka, färska bär och syrlig vaniljkräm 95kr



VINPAKET 535 KR

CHÂTEAU DE BRÉZÉ, N.V. CRÉMANT DE LOIRE

CELLER MAS CANDÍ 'QX'

BODEGA MATÍAS L TORRES 'MALVASIA AROMÁTICA SECO'

CELLER JOAN D'ANGUERRA 'ALTAROSÉS'

TOKAJI ASZÚ 'ZEMPLEN HEGYHAT'



À la carte



FÖRRÄTTER

Linfröknäcke med örtsallad, ringblomma, gräslöksmajo, kräm på vretärta, dill och pepparrot 115 kr

Bakade betor med björnbär, gräslök, krasse, vinegrette-kräm och syrad havrekräm 125kr

Pumpasoppa med pumpachips och björksavsvinigrette 115kr

Grillade gröna tomater och färska Karintorpstomater med persikomajo, hallonrelish, nakenhavre, lök- och fänkålsmarmelad 135kr

HUVUDRÄTTER

Stockholmstempe med stomp på mandelpotatis och kastanj, bakad schallotenlök och rödvinsås 220kr

Kolgrillad romanesco med smörbönor, dillemulsion, körsbärsvinegrette och lättrökt broccolipuré 225kr

Kroppkaka fylld med Karl-Johan och hasselnötter. Friterad brysselkål, lingon och skum på Karl-Johan 225kr

Bakad lök med saltrostad potatis, tryffel, krasse, stekta kantareller och skum på kantarell 245kr

DESSERT

Mandelsockerkaka, färska bär och syrlig vaniljkräm 95kr

Bakat plommon, valnötsglass och maräng 95kr

Morotsglass, syrligt lila morotsskum och kaksmul 95 kr

Pralin 35kr

