

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 (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

RABARBER MOJITO

Rom, rabarber, lime, socker

HALLON FIZZ

Stockholms bränneri gin, hallon, citron, socker

HALLANDS FLÄDER MARTINI

Hallands fläder gin, gurka, citron., socker



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

Ämnesgurka, mandelemulsion, krispig potatis, dill och svart vitlök

Örtglaserad och kolgrillad zucchini med gräddiga Gotlandslinser, färsk mangold, bakad och rostad lök

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

DOMAINE HIPPOLYTE REVERDY 'SANCERRE'

CELLER MAS CANDÍ 'QX'

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

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

Grillade gröna tomater, Karintorpstomater, persikomajo, hallonrelish, nakenhavre, lök- och fänkålmarmelad 135kr

HUVUDRÄTTER

Stockholmstempeh på gula ärtor, libbstickeslungade primörer, inlagd lök, bakad lök, råg och gräslöksskum 220kr

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

Örtglaserad och kolgrillad zucchini med gräddiga Gotlandslinser, färsk mangold, bakad och rostad lök 235kr

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

DESSERT

Mandelsockerkaka, färska bär och syrlig vaniljkräm 95kr

Rabarber, rabarberglass, maräng, kaksmul 95kr

Morotsglass, syrligt lila morotsskum och kaksmul 95 kr

Pralin 35kr

