

Om Växthuset

Växthuset serverar växtbaserad mat i miljö av konst och musik. Fokus ligger på närodlade och säsongsbetonade råvaror med målet att inspirera den som redan äter veganskt men även erbjuda en unik upplevelse för de som inte testat förut.

Naturviner

Alla våra drycker är veganska hantverksdrycker med småskalig produktion. Vi har mer viner i dryckespärmen, fråga oss vad som finns öppet idag. Nedan följer några av Växthusets rekommendationer.

MOUSSERANDE

CELLER MAS CANDÍ ‘CORPINNAT BRUT NATURE’	132/660
<i>Xarel-lo, Macabeu, Parellada 2018 (Penedès, Spain)</i>	
JOÃO PATO AK DUCKMAN ‘DUCK BRUT’	140/700
<i>Maria бага 2020 (Bairrada, Portugal)</i>	
LAHERTE ‘CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS’	155/745
<i>Chardonnay NV (Champagne, France)</i>	
YELLOW MAGIC WINERY ‘PUMPUP! ROUGE’	730
<i>Campbell Early 2019 (Yamagata, Japan)</i>	

VITT

WEINGUT JULIUS ‘HASENLAUF’	139/695
<i>Riesling 2020 (Rheinhessen, Germany)</i>	
CANTINE LONARDO ‘GRECOMUSC’	145/725
<i>Grecomusc 2017 (Campania, Italy)</i>	
JOÃO PATO AK DUCKMAN ‘QUAAAQ QUAAAQ’	141/705
<i>Bical, Cercial, Maria Gomes, Sercialinho 2020 (Bairrada, Portugal)</i>	

ORANGE

PITTAUER ‘MASH PITT’	151/755
<i>Sauvignon blanc, Grüner veltliner, Chardonnay 2020 (Burgenland, Austria)</i>	
PODERE PRADAROLO ‘VEJ’	134/670
<i>Malvasia aromatica 2020 (Emilia-Romagna, Italy)</i>	
LAMBERT SPIELMANN ‘THIS IS MUSKA’	765
<i>Muscat 2020 (Alsace, France)</i>	

RÖTT

LES VIGNES D’OLIVIER ‘DÉFERLANTE ROUGE’	143/715
<i>Carignan, Merlot, Ugni Blanc 2020 (Langdeoc, France)</i>	
CANTINA GIARDINO ‘LE FOLE’	141/705
<i>Aglianico 2019 (Campania, Italy)</i>	
LES FOULARDS ROUGES ‘OCTOBRE’	132/665
<i>Syrah 2020 (Rousillon, France)</i>	
MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA ‘BAIXO CORGO’	140/700
<i>Touriga nacional 2019 (Douro, Portugal)</i>	

Avsmakningsmeny

Vår avsmakningsmeny passar utmärkt för den som vill uppleva bredden av vad vegansk mat kan vara med ett skandinaviskt perspektiv. Berätta om ni har några allergier.

680 kr per person

Gulbeta med pepparrotpulver, päronsylt, rågkrisp, schalottenlök, picklade senapsfrön, dill
Beetroot carpaccio with horseradish powder, pear jam, rye crisp, shallots, pickled mustard seeds, dill

Blancherad svartrot med sockertångspulver, vitvinsås med kombu, potatiskrisp, äpple, krasse
Blanched black root with sugar tong powder, white wine sauc with kombu, potato crisp, apple, cress

Blomkålste med kams, ostronskivling, januarirötter, brysselkål
Cauliflower tea with barley dumplings, oyster mushroom, january roots, brussel sprouts

Terrine på spetskål och grillat smör, krispig fänkål i hampa- & linfrö, aigre doux, senapsfrön, pickles, krasse
Cabbage terrine with grilled butter, crispy fennel with hemp- and flax seeds, aigre doux, mustard seeds, pickles, cress

Mörk chokladmousse, körsbärssirap, coqnac, maräng, hasselnöt
Dark chocolate mousse, cherry syrup, coqnac, meringue, hazelnut

Lilla menyn

450 sek per person

En trerätters-meny som kocken väljer bestående av förrätt, varmrätt och efterrätt. Fråga din servitör för mer information.

Chef's choice of a three course-menu consisting of appetizer, main course and dessert. Ask your waiter for more information.

DRYCKESPAKET NATURVINER

550 sek

Våra dryckespaket består av hantverksdrycker som har en begränsad tillgänglighet. Det betyder att dem kan komma att bytas ut dagligen. I paketen ingår ett halvt glas som paras ihop med varje rätt.

Our beverage packages consist of craft beverages that have limited availability. This means that they may be replaced daily. The packages include a half glass paired with each dish.

ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET

250 sek

Svenska och franska hantverksdrycker av frukter och bär. Swedish and french handcrafted drinks made from fruits and berries.



Cocktails

145 kr

HJORTRON

Bråhovda gin, ICHA kombucha hjortron/vinterpäron, citron, hjortronsirap, aquafaba

GIN & TONIC

Stockholms bränneri gin, tonic water med lavendel & apelsin, rosmarin

ÄPPLE & STJÄRNANIS

Koskenkorva organic vodka, ICHA kombucha äpple/stjärnanis, citron, socker, aquafaba

VÄXTHUSETS NATURVINSCKTAIL

Vitt naturvin, säsongens ICHA kombucha, citron, soda

ÖL

FAT

NYA CARNEGIEBRYGGERIET ‘KELLERBIER’ 78

Unfiltered lager 5,9% 40 cl (Luma, Swedem)

FLASKA / BURK

GAMLA ENSKEDE BRYGGERI ‘ENSKEDE VINTER’ 79

Medium dark lager 4,8% 33 cl (Stockholm, Sweden)

STHLM BREWING ‘ITALOPILS EXTRA’ 89

Pilsner 5,2 % 40 cl (Sthlm Brewing, Stockholm)

SVARTBERGETS ‘HAPPY VALLEY’ 75

NEW ENGLAND IPA/HAZY IPA 6,5% 33 cl (Jämtland, Sweden)

DEPANNEUR ‘BAJEUR’ 79

Organic pilsner 5,0% (Depanneur, Copenhagen)

STIGBERGETS ‘MARGEUX’ 75

Gose 4,5% 33 cl (Gothenburg, Sweden)

SNAPSAR

VÅRA HEMGJORDA SNAPSAR 3 X 2 CL 300

Saffran/citrus, lingon/gran, nejlika/kanel

Barsnacks

Marinerade oliver

Marinated olives

50

Rökta salta nötter

Smoked salted nuts

65

WORKSHOP

I januari bjuder vi in er till workshop med Petit jardin då du får chansen att bygga ditt alldeles egna unika växthus, ett ekosystem som är perfekt att ge bort eller pryda hemmet med.

För mer info och bokning se: www.restaurangvaxthuset.se

