

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>	
JOAO PATO ‘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>	
DOMAINE DE JUCHEPIE ‘LES MONTS’	147/735
<i>Chenin blanc 2019 (Loire, France)</i>	
DOMAINE RIETSCH ‘ENTRE CHIEN ET LOUP’	145/725
<i>Auxerrois 2019 (Alsace, France)</i>	

ORANGE

PODERE PRADAROLO ‘VEJ’	134/670
<i>Malvasia aromatica 2019 (Emilia-Romagna, Italy)</i>	
PITTAUER ‘MASH PITT’	151/755
<i>Sauvignon blanc, Grüner veltliner, Chardonnay 2020 (Burgenland, Austria)</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>	
ADÉGAS SAIÑAS ‘SAIÑAS VIÑOS VIVOS’	126/630
<i>Mencia 2019 (Ribeira Sacra, Spain)</i>	
LES FOULARDS ROUGES ‘OCTOBRE’	132/665
<i>Syrah 2020 (Rousillion, France)</i>	
CELLERS JOAN D’ANGUERA ‘DARMÓS’	140/700
<i>Carignan 2019 (Montsant, Spain)</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

Rödbetscarpaccio med pepparrottsflingor, päronsylt, brödkrisp, schalottenlök, picklade senapsfrön & dillolja
Beetroot carpaccio with horseradish powder, pear jam, bread crisp, shallots, pickled mustard seeds & dill oil

Blomkålskräm med chili & citron, rökt tempeh, surkålsmajo, krispig jordärtskocka, kastanjkräm, dragonpulver
Cauliflower cream with chili & lemon, smoked tempeh, sour crout mayo, crispy jerusalem artichoke, chestnut cream, tarragon powder

Soppa på brysselkål med äppelmust & ingefära, riven mandel, lingonkrutonger
Brussels sprout soup with apple juice & ginger, almonds, lingon berries croutons

Konfiterad & grillad portabello, potatismos, stekt spetskål, skum på Karl-Johan, lingon, friterad lök
Confit & grilled portabello, mashed potatoes, fried cabbage, foam on Karl-Johan mushroom, lingon berries, fried onion

Granrisglass, hjorton, mandel, vanilj
Fir-tree ice cream, cloudberry, almonds, vanilla

DRYCKESPAKET NATURVINER

550 KR PER PERSON

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 KR PER PERSON

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



Till kaffet / Ta med hem

Pralin
Homemade vegan chocolate praline
45

Hallongodis
Homemade raspberry candy
35

Cocktails

145 kr

LAVENDEL

Bråhövda gin, lavendelsockerlag, lime & handtillverkad tonic water med fläder lavendel & apelsin

GIN & TONIC

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

ÄPPLE & STJÄRNANIS

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

VÄXTHUSETS NATURVINSCKOCKTAIL

Vitt naturvin, säsongens ICHA kombucha, citron, soda

ÖL

FAT

NYA CARNEGIEBRYGGERIET ‘KELLERBIER’ 78
Unfiltered lager 5,9% 40 cl (Luma, Sweden)

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)

STHLM BREWING ‘MAKE ME SMILE’ 89
German Double Hopped IPA 6,0% 40 cl (Sthlm Brewing, Stockholm)

DEPANNEUR ‘BAJEUR’ 79
Organic pilsner 5,0% (Depanneur, Copenhagen)

STIGBERGETS ‘MARGEUX’ 75
Gose 4,5% 33 cl (Gothenburg, Sweden)

Cider

BRUTES CIDER ‘NOT TODAY SATAN’ 380
Cider pét-nat 6,0% 75 cl (Sigtuna, Sweden)



Barsnacks

Marinerade Oliver
Marinated Olives
50

Rökta salta nötter
Smoked salted nuts
65