

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.

Viner

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

CANTINA DRYAS 'FIANO DI AVELLINO'	124/620
<i>Fiano 2018 (Campania, Italy)</i>	
JOÃO PATO DUCKMAN 'ESPUMANTE BRUTO BRANCO'	140/700
<i>Fernão Pirez (Bairrada, Portugal)</i>	
DOMAINE CAZÉ-THIBAUT 'NATURELLEMENT'	765
<i>Pinot Meunier 2017 (Champagne, France)</i>	
'NO VIRUS PLEASE ON THE DANCEFLOOR'	145
<i>Negramaro, Aglianico, Trebbiano 2020 (25 cl can) (VDT, Italy)</i>	
YELLOW MAGIC WINERY 'PUMPUP! ROUGE'	730
<i>Campbell Early 2019 (Yamagata, Japan)</i>	
VAL FRISON 'GOUSTAN BLANC DE NOIRS'	155/745
<i>Pinot Noir 2015 (Champagne, France)</i>	

VITT

CHRISTOPHE LINDENLAUB 'DE L'AUTRE CÔTÉ'	135/665
<i>Auxerrois 2019 (Alsace, France)</i>	
KNEBELBRÛDER 'RIESLING'	127/635
<i>Riesling 2020 (Mosel, France)</i>	
BRAND & FILS 'TOUT TERRIBLEMENT'	127/635
<i>Gewurtztraminer 2019 (Alsace, France)</i>	

ORANGE

PODERE PRADAROLO 'VEJ'	134/670
<i>Malvasia aromatica di Parma 2019 (Emilia-Romagna, Italy)</i>	
CANTINA GIARA 'MONS RONI CANNITUM BIANCO'	121/605
<i>Malvasia, Verdeca, Moscattello Selvatico 2020 (Puglia, Italy)</i>	
MADAME FLOCK 'MIKE'	133/665
<i>Müller Thurgau 2020 (Mosel, Germany)</i>	

RÖTT

LES VIGNES D'OLIVIER 'DÉFERLANTES PRESÉES'	118/590
<i>Merlot (Direct-pressed) 2019 (Languedoc, France)</i>	
WASENHAUS 'SPÄTBURGUNDER'	129/645
<i>Spätburgunder 2018 (Baden, Germany)</i>	
LES VIGNES DE BABASS 'AU BON SECOURS'	123/615
<i>Gamay 2019 (Loire, France)</i>	

ORIOLE ARTIGAS 'EL RALL'	119/595
<i>Merlot, Garnacha 2019 (Catalunia, 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.

590 sek per person

Sallad & blad från lilla Labäck, ängsyrekräm, rotselleri, semitorkade Karintorpstomater, jordgubbar
Salad & leafs from Lilla Labäck, sorrel cream, celeriac, semi-dried tomatoes, strawberries

Rimrad kålrot, rökt broccolipuré, linfröknäcke, enbärsmajo & picklade granskott
Cured turnip, smoked broccolipuree, crackers, juniper mayo & pickled spruce shoots

Svenska grillade morötter med kummin & fänkål, solrosfrömjölk & krondill
Swedish grilled carrots with cummin & fennel, sunflowerseed milk, crowndill

Bakade svenska betor, hasselnötskräm, picklad beta, krispiga gotlandslinser, libbsticka
Baked swedish beets, hazelnut cream, crispy gotland lenses, lovage

Glass på myskmadra, havreflarn, rabarber & prosecco
Woodruff ice cream, oat cookie crumble, rhubarb & prosecco

LILLA MENYN

380 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

450 sek per person

NATURVINER

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.



ALKOHOLFRIIT DRYCKESPAKET

250 KR PER PERSON



Cocktails

145

FLÄDER & TIMJAN

Stockholms bränneri gin, sockerlag på citrontimjan, fläder, citron, aquafaba

GIN & TONIC

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

VÄXTHUSETS JORDGUBBS- & RABARBERMOJITO

Kraken Black Spiced Rum, ICHA jordgubbs- & rabarberkombucha, mynta, lime, soda

BLÅBÄR & VIOL

Koskenkorva organic vodka, sockerlag på blåbär och viol, lime, citron, aquafaba

VÄXTHUSETS NATURVINSCKOCKTAIL

Vitt naturvin, säsongens ICHA kombucha, citron, soda

Öl

FAT

KELLERBIER 82

Unfiltered Lager 5,9 % 40 cl (Carnegiebryggeriet, Sweden)

FLASKA / BURK

ITALOPILS EXTRA 79

Pilsner 5,9% 40cl (Sthlm Brewing, Stockholm)

MAKE ME SMILE 89

German Double Hopped IPA 6,0 % 40 cl (Sthlm Brewing, Stockholm)

NYA CARNERGIEBRYGGERIET 'HALO SOUR' 84

Lemon Resperry Sour Ale 4,5% (Stockholm, Sweden)

ZZZ005 SAISON 65

Saison with coriander and orangezest 5,1% 25 cl (Hökarängen, Stockholm)

ZZZ006 HELLES LAGER 65

Unfiltered cristal clear lager 4,8% 25 cl (Hökarängen, Stockholm)

ZZZ003 HEFEWEIZEN 65

Traditional southgerman beer with tones of banana-mallow 5,0% 25 cl (Hökarängen, Stockholm)

Cider

BRUTES CIDER 'GROUP HUG' 380

Cider pét-nat 6,0% 750 cl (Sigtuna, Sweden)

FRUKTSTEREO 'BELLONDIE' OR 'DÉSENCIDRE' 350

Swedish apples and pears from waste fruit 6,0% / 5,0% 750 cl (Malmö, Sweden)

Barsnacks

Oliver

Olives
50

Dillsaltade nötter

*Salted nuts
50*

