

# 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

<b>OLD BOY ‘HEY GIRL’</b> .....	<b>119/595</b>
<i>Pinot noir, Chardonnay 2019 (Veneto, Italy)</i>	
<b>ELS VINYERONS ‘PREGADEU’</b> .....	<b>105/500</b>
<i>Xarel-lo 2018 (Penedes, Spain)</i>	
<b>VAL FRISON ‘GOUSTAN BLANC DE NOIRS’</b> .....	<b>155/745</b>
<i>Pinot Noir 2015 (Champagne, France)</i>	

### VITT

<b>PODRUM COKOT ‘TAMJANIKA’</b> .....	<b>120/600</b>
<i>Tamjanika 2019 (Zuka, Serbia)</i>	
<b>DOMAINE DE CHEVILLARD ‘VIN DE SAVOIE BLANC’</b> .....	<b>119/595</b>
<i>Jacquère 2018 (Savoie, France)</i>	
<b>JULIEN DELRIEU ‘PONT BOURCEAU’</b> .....	<b>138/690</b>
<i>Chenin Blanc 2018 (Loire, France)</i>	

### ORANGE/ROSÉ

<b>PIERRE FRICK ‘SYLVANER MACÉRATION’</b> .....	<b>645</b>
<i>Sylvaner 2018 (Alsace, France)</i>	
<b>CALCARIUS ‘ORANGE PUGLIA 2019’</b> .....	<b>126/700</b>
<i>Falanghina 2019 1000ml (Puglia, Italy)</i>	
<b>COLOMBAIA ‘BLANC’</b> .....	<b>135/650</b>
<i>Malvasia, Trebbiano 2019 (Tuscany, Italy)</i>	

### RÖTT

<b>WASENHAUS SPÄTBURGUNDER</b> .....	<b>129/645</b>
<i>Spätburgunder 2018 (Baden, Germany)</i>	
<b>NORZAGARAI ‘LAS FRANJAS’</b> .....	<b>118/590</b>
<i>Tempranillo, 2014 (Rioja, Spain)</i>	
<b>CANTINA PRODUTTORI NEBBIOLO DI CAREMA ‘CAREMA CLASSICO’</b>	<b>125/620</b>
<i>Nebbiolo 2016 (Piemont, Italy)</i>	



# Vintermeny

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 sek per person

**Rökt & torkad kålrabbi, picklade kantareller, fröknäcke, kräm på jordärtskocka**  
*Smoked & dried kohlrabi, pickled chantarelles, seed cracker, artichoke cream*

**Bakad rotselleri, vitvinsskum, dillolja, vinteräpple**  
*Baked celeriac, white wine foam, dill oil, winter apple*

**Pumpasoppa, ingefära, krutong, grillad morot**  
*Pumpkinsoup, ginger, croutons, grilled carrot*

**Pommes Anna på cheriepotats, saltbakad purjolök, rödvinssås, savoykål, friterad kejsarhatt, rosenkål**  
*Pommes Anna from cherie potatoe, salt-baked leeks, red wine sauce, savoy cabbage, deep-fried king oyster mushroom, brussel sprouts*

**Äppelpajglass, vaniljskum & kolgrillat äpple**  
*Apple pie ice cream, vanilla foam & char grilled apple*

### 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.*

# Snacks

**Växthusets lyxmacka på levain.....145**  
*Växthusets house made levain sandwich*

**Pumpasoppa, ingefära, grillad morot.....125**  
*Pumpkinsoup, ginger, grilled carrot*

**Rökt & torkad kålrabbi, picklade kantareller, fröknäcke, kräm på jordärtskocka.....135**  
*Smoked & dried kohlrabi, pickled chantarelles, seed cracker, artichoke cream*

**Oliver.....50**  
*Olives*

**Salta mandlar.....50**  
*Salted almonds*

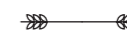


# Dryckespaket

### 450 sek 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

# Cocktails

145

### VÄXTHUSET'S NATURVINSCKOCKTAIL

*Naturvin, plommon, citron, soda*

### GIN & TONIC

*Stockholms bränneri gin, infused liquid tonic med toner av fläder, lavendel & apelsin, rosmarin*

### NEGRONI

*Stockholms bränneri gin, Antica Formula vermouth, Mondino bitter*

### OXALIS

*Purity vodka 34, Växthusets oxalissockerlag, citron, aquafaba*

### KAMOMILLTVIST

*Tegnér & son punsch, Växthusets kamomillsockerlag, citron, aquafaba*

# Öl

### FAT

### TRÄDGÅRDEN PILSNER 82

*Unfiltered Lager 5,0 % (Carnegiebryggeriet, Sweden)*

### FLASKA / BURK

### STALLHAGENS PALE ALE 82

*APA 5,0% (Åland, Finland)*

### GRÖNA LINJEN ‘GULLMARS IPA’ 84

*IPA 5,8 % (Stockholm, Sweden)*

### STIGBERGETS ‘WEST COAST IPA’ 87

*IPA 6,5% (Göteborg, Sweden)*

### HOP NOTCH BREWING ‘HELLO WORLD!’ 89

*Session IPA 4,7 % (Waxholm, Sweden)*

