

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

- CELLER MAS CANDÍ 'CORPINNAT BRUT NATURE'**132/660
Xarel-lo, Macabeu, Parellada 2018 (Penedès, Spain)
- JOAO PATO 'DUCK BRUT'**..... 140/700
Maria бага 2020 (Bairrada, Portugal)
- LAHERTE 'BLANC DE BLANCS'**155/745
Chardonnay NV (Champagne, France)
- YELLOW MAGIC WINERY 'PUMPUP! ROUGE'** 730
Campbell Early 2019 (Yamagata, Japan)

VITT

- KLEINKNECHT 'SYLVANER'** 137/685
Sylvaner 2020 (Alsace, France)
- RÉKA KONCZ 'EASTERN ACCENTS'** 139/695
Hárslevelü, Királyleányka, Riesling, Furmint, Hárslevelü 2019 (Barabás, Hungary)
- SCHEUERMANN 'RIESLING TROCKEN' 1L**.....145/725
Riesling 2019 (Pfalz, Germany)
- CHRISTPOPHE LINDENLAUB 'DE L'AUTRE CÔTÉ'** 135/665
Auxerrois 2019 (Alsace, France)

ORANGE

- LAMBERT SPIELMANN 'THIS IS MUSKA'**153/765
Muscat 2020 (Alsace, France)
- PODERE PRADAROLO 'VEJ'**..... 134/670
Malvasia aromatica 2019 (Emilia-Romagna, Italy)
- SANTA CATERINA 'POGGI ALTI'** 705
Vermentino 2018 (Liguria, Italy)

RÖTT

- LES VIGNES D'OLIVIER 'DÉFERLANTE ROUGE'**143/715
Carignan, Merlot, Ugni Blanc 2020 (Langdeoc, France)
- ADÉGAS SAIÑAS 'SAIÑAS VIÑOS VIVOS'** 126/630
Mencia 2019 (Ribeira Sacra, Spain)
- CARLANIA CELLER 'ELS CORRALS'**142/710
Trepat 2015 (Conca de Barberà, Spain)
- LA SALADA 'CON BARBAS Y A LO LOCO'** 136/680
Xarel-lo, Sumoll 2019 (Penedés, Spain)

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

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

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

Pumpasoppa med grillad pumpa, pumpafrön, sprängtickesirap, muskotnötssmör, krasse
Pumpkin soup with grilled pumpkin, pumpkin seeds, chaga syrup, nutmeg butter, cress

Konfiterad & grillad Kejsarhatt, jordärtskocka, picklad kålrabbi, kål, puffad dinkel & tryffelbechamel
Confit & grilled King oyster mushroom, jerusalem artichoke, pickled kohlrabi, cabbage, puffed spelt & truffle bechamel

Morotskaka, sorbet, kanderade valnötter, vaniljkräm
Carrot cake, sorbet, caramelized walnuts, vanilla cream

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.



ALKOHOLFRITT 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

ÄPPLE & STJÄRNANIS

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

VÄXTHUSETS NATURVINSCKOCKTAIL

Vitt naturvin, säsongens ICHA kombucha, citron, soda

Öl

FAT

BROOKLYN DEFENDER IPA 82

Modern IPA 5,5% 40 cl (Brooklyn brewery, USA)

FLASKA / BURK

STIGBERGETS 'APY IZAH' 75

Modern hazy IPA 5,9% 33 cl (Gothenburg, Sweden)

STIGBERGETS 'MARGEUX' 75

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

MAKE ME SMILE 89

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

DEPANNEUR 'BAJEUR' 79

Organic pilsner 5,0% (Depanneur, Copenhagen)

Cider

GLÖMDA ÄPPLEN 'VILDINGEN' ELLER 'SYRATRIPPEN' 360

Fresh unfiltered cider from apples & quince 7,2% 75 cl (Sweden)

BRUTES CIDER 'NOT TODAY SATAN' 380

Cider pét-nat 6,0% 75 cl (Sigtuna, Sweden)

Barsnacks

Marinerade Oliver

Marinated Olives
50

Dillsaltade nötter

Dill salted nuts
50

