

Om Växthuset

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

Cocktails

145

ROSÉ VERMOUTH COCKTAIL

Spriteriets rosé vermouth med rabarber och malört, naturvin, citron, soda

GIN & TONIC

Stockholms bränneri gin, bitter fog tonic, rosmarin

NEGRONI

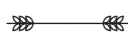
Stockholms bränneri gin, Antica Formula vermouth, Mondino bitter

SYRLIG OXALIS

Purity vodka 34, Växthusets oxalissockerlag, citron, aquafaba

KAMOMILL TVIST

Kronans punsch, Växthusets kamomillsockerlag, citron, aquafaba



Öl

FAT

TRÄDGÅRDEN PILSNER 82

Unfiltered Lager 5,0 %

FLASKA

BREKKERIET 'SLICE & DICE' 99

Cucumber Sour Ale 4,7% (Landskrona, Sweden)

MIKKELLER 'AMERICAN DREAM' 82

Glutenfree Pale Ale 4,7% (Belgium)

DUGGES 'FRESH' 78

IPA 7,0% (Göteborg, Sweden)

TO ØL 'HOUSE OF PALE' 95

Pale Ale 5,5% with Mosaic Hops (Copenhagen, Denmark)

PENYLLAN 'TERRY' SOUR ALE WILD RASPBERRIES 355

Sour Ale 6,0% 0,75L (Bornholm, Denmark)



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

Rökt rättika från Lilla Labäck, picklade kantareller, fröknäcke, zucchinikräm

Smoked celeriac from Lilla Labäck, pickled chantarelles, seedcracker, zucchinicream

Betor, vitlöksstekt blast, äppelbalsamvinäger, morotsmarmelad, valnötter

Beetroot with garlic fried tops, apple balsamic vinegar, carrotmarmelade, walnuts

Rökt broccolisoppa, grillad majs, misosmör

Smoked broccolisoup, grilled corn, misobutter

Stuvning på rättviksärta och champinjon, stekt spetskål, grillad svampblandning, lingon

Peas- and mushroomstew, fried cabbage, grilled mixed mushrooms, lingonberries

Blåbärsglass, vit choklad, maräng, mandelmarängkaka, oxalis

Blueberry ice cream, white chocolate, almond marrain cookie, oxalis

LILLA MENYN

380 sek per person

En trerätters-meny som kocken väljer. Den består av en förrätt, varmrätt och efterrätt.

A threecourse-menu that the chef chooses. It consists of an appetizer, main course and dessert.

Snacks

Friterad blomkål med örtmajo.....65

Deep-fried cauliflower with herbmayo

Saltkokta potatisar med majo och pickels.....65

Salted potatoes with mayo and pickles

Oliver.....45

Olives

Rökta mandlar.....45

Smoked 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

Viner

Alla våra drycker är veganska hantverksdrycker med småskalig produktion. Vi har mer viner i dryckespärmen och kan servera dem flesta vinerna på glas. Fråga oss vad som finns öppet idag.

MOUSSERANDE

DOMAINE BICHERY 'LA SOURCE CHAMPAGNE'..... 775

Pinot Blanc, Pinot Meunier, Chardonnay (Champagne, France)

ELS VINYERONS 'PREGADEU' 105/500

Xarel-lo 2018 (Penedes, Spain)

ORANGE/ROSÉ

CANTINA GIARA 'MONS RONI CANNITUM' 605

Verdeca, Malvasia, Moscattello 2018 (Puglia, Italy)

TESTALONGA BABY BANDITO 'STAY BRAVE'116/580

Chenin blanc 2019 (Swartland, South Africa)

VITT

PODRUM COKOT 'TAMJANIKA' 120/600

Tamjanika 2019 (Zuka, Serbia)

JULIEN DELRIEU 'PONT BOURCEAU' 138/690

Chenin Blanc 2018 (Loire, France)

RÖTT

LE BALLONS 'ROUGE'98/490

Cinsault, Cabernet Sauvignon, Grenache 2018 (Languedoc, France)

PORTELA DO VENTO 'TINTO' 135/675

70% Mencia with Alicante bouschet, Merenao, Mouratón, Gran Negro 2018 (Galicia, Spain)

