

# 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>CANTINA DRYAS 'FIANO DI AVELLINO'</b> .....	<b>124/620</b>
<i>Fiano 2018 (Campania, Italy)</i>	
<b>JOÃO PATO DUCKMAN 'ESPUMANTE BRUTO BRANCO'</b> .....	<b>140/700</b>
<i>Fernão Pirez (Bairrada, Portugal)</i>	
<b>LAHERTE 'BLANC DE BLANCS'</b> .....	<b>155/745</b>
<i>Chardonnay NV (Champagne, France)</i>	
<b>YELLOW MAGIC WINERY 'PUMPUP! ROUGE'</b> .....	<b>730</b>
<i>Campbell Early 2019 (Yamagata, Japan)</i>	

### VITT

<b>LAMBERT SPIELMANN 'THIS IS MUSKA'</b> .....	<b>153/765</b>
<i>Muscat 2020 (Alsace, France)</i>	
<b>SANTA CATERINA 'ETTICHETTA VERDE'</b> .....	<b>139/695</b>
<i>Vermentino 2020 (Liguria, Italy)</i>	
<b>CANTINE LONARDO 'BURLESQUE'</b> .....	<b>135/675</b>
<i>Grecomusc 2017 (Campania, Italy)</i>	

### ORANGE

<b>PODERE PRADAROLO 'VEJ'</b> .....	<b>134/670</b>
<i>Malvasia aromatica di Parma 2019 (Emilia-Romagna, Italy)</i>	
<b>MADAME FLOCK 'MIKE'</b> .....	<b>665</b>
<i>Müller Thurgau 2020 (Mosel, Germany)</i>	

### RÖTT

<b>LES VIGNES D'OLIVIER 'DÉFERLANTES PRESÉES'</b> .....	<b>118/590</b>
<i>Merlot (Direct-pressed) 2019 (Languedoc, France)</i>	
<b>RAÍNA 'ROSSO DELLA GOBBA'</b> .....	<b>137/685</b>
<i>Sangiovese, Montepulciano, Sagrantino 2018 (Umbria, Italy)</i>	
<b>ADÉGAS SAIÑAS 'SAIÑAS VIÑOS VIVOS'</b> .....	<b>126/630</b>
<i>Mencia 2019 (Ribeira Sacra, 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

*Gurka, fermenterad mandelkräm, svart vitlökskaviar, gurkakräm, sockertång, bovete, pepparrot*  
*Cucumber, fermented almond cream, black garlic caviar, seaweed, buckwheat, horseradish*

*Rimrad kålrot, rökt broccolipuré, linfröknäcke, enbärsmajo, picklade kantareller*

*Cured turnip, smoked broccolpuree, crackers, juniper mayo, pickled chanterelles*

*Bakad & grillad zucchini, pumpafröpuré med svensk miso, farinata, shalottenlöksmarmelad, gräslök, picklad zucchini*

*Baked & grilled zucchini, pumpkinseed purée, farinata, shallots marmelade, chives, pickled zucchini*

*Konfiterad & grillad Kejsarhatt, kål, tryffelbechamel, picklad kålrabbi, jordärtskocka, puffad dinkel*

*Confit & grilled King oyster mushroom, cabbage, truffle bechamel, pickled kohlrabi, jerusalem artichoke, puffed spelt*

*Dragonsorbet, sirapskaka, blåbär, kardemummamaräng, mandelflarn*

*Tarragon sorbet, syrup cake, blueberries, cardamom meringue, almond flakes*

### 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*

### BLÅBÄR & VIOL

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

### VÄXTHUSETS NATURVINSCKTAIL

*Vitt naturvin, säsongens ICHA kombucha, citron, soda*

# Öl

### FAT

### KELLERBIER 82

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

### FLASKA / BURK

### MAKE ME SMILE 89

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

### REPRESENT MODERN LAGER 89

*Dry hopped light lager 4,5% 40 cl (Sthlm Brewing, Stockholm)*

# Cider

### FRUKTSTEREO 'BELLONDIE' OR 'DÉSENCIDRE' 350

*Swedish apples and pears from waste fruit 6,0% / 5,0% 75 cl (Malmö, Sweden)*

### BRUTES CIDER 'GROUP HUG' OR 'NOT TODAY SATAN' 380

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

# Barsnacks

Oliver

Olives  
50

Dillsaltade nötter

Salted nuts  
50

