

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.

Drinkar på svensk sprit

165 sek

GIN & TONIC BLÅBÄR ELLER GRANSKOTT

Stockholms bränneri Pink gin or London Dry Gin, Ekobryggeriets blueberry or spruce shoots tonic

ÄPPLE

Österlen Äpplesprit, Apple acid, Sugar & 'Tour de Fruit'

RÖDBETA

Stockholms Bränneri Pink Gin, Spriteriets Röd Vermouth, Apple acid, Beetroot & Aqua Faba

NÄSSLA

Stockholms Bränneri London Dry Gin, Apple acid, Spriteriets 'Fläder' (Elderflower), Nettle, Sugar & Aqua Faba

STHLM NEGRONI

Stockholms Bränneri London Dry Gin & "Röd", Spriteriets Röd & Torr Vermouth

Mousserande

VADIN-PLATEAU 'RENAISSANCE EXTRA BRUT'.....**865**
Pinot Meunier M.V. (Champagne, France)

MOUZON LEROUX & FILS 'L'ATAVIQUE'.....**920**
Chardonnay, Pinot Noir 2017, 2018, 2019 (Champagne, France)

JOSEP I PAU 'UNA VOLTA'.....**725**
Macabeo/Parellada (Penèdes, Spain)

BRAND & FILS 'BEL 'ONDINE' **850**
Pinot Gris (Alsace, France)

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.

850 sek per person

Grillad ämnesgurka, ramlöksmajonäs, sockertång, glasrabarber, solrosfrö

Grilled cucumber, ramps, suger kelp, forced rhubarb, sunflower seeds

Rödbeta, svenska russin, solrosfrön, ruccula, rökt senapsyoghurt

Beetroot, Swedish raisins, sunflower seeds, rocket, smoked mustard yogurt

Råraka, palsternacka, pepparrots, maskroshonung, salicorne, gräslöksblommor, korianderfrön

Hash brown, parsnip, horseradis, dandelion honey, salicorne, chive flowers, coriander seeds, watercress

Degknyten, rökt kålrot, gotlandslinser, svart vitlök, sotad kålbuljong, svensk ärtsoja, nässlor

Dumplings, smoked rutabaga, lentils from Gotland, black garlic, charred cabbage broth, Swedish soy sacuce, nettles

Friterad jordärtskocka, grillad lök, hjortron- & granskottssylt, skum på jordärtskocka, tryffel, krasse

Fried Jerusalem artichoke, grilled onion, jam on cloudberry- & spruce shoots,

Rotselleripavé, hasselnöts- och surdagssmul med svensk miso, grönärtspuré, dragon, ostronskivling & fläderkapris

Celeriac pavé, sourdough and hasselnuts crumble with Swedish miso, green pea puré, oyster mushroom, elderflower capers

Svartvinbärsglass, chokladkaka, cocobönor, miso, krasse

Blackcurrant ice cream, chocolate cake crumble, coco beans, miso, cress

Lilla menyn

Fem serveringar som kocken väljer. Fråga din servitör för mer information. *Chef's choice of five courses. Ask your waiter for more information.*

680 sek per person

DRYCKESPAKET NATURVINER

550/650 sek

Våra dryckespaket består av hantverksdrycker som har en begränsad tillgänglighet. Det betyder att dem kan komma att bytas ut dagligen.

Our beverage packages consist of craft beverages that have limited availability. This means that they may be replaced daily.

ALKOHOLFRIIT DRYCKESPAKET

350 sek per person

Svenska hantverksdrycker av frukter och bär. Swedish handcrafted drinks made from fruits and berries.



Alkoholritt

FÄRNA ODLINGAR MOUSSERANDE RABARBER' 75
Sparkling juice with rhubarb (Sweden)

RUDENSTAMS 'MOUSSERANDE VITA VINBÄR' 75
Sparkling juice with white currants (Bergslagen, Sweden)

BESKOWS 'VY' ÄPPLE/HUMLE 89
Apple juice with hops (Bjäre, Sweden)

BESKOWS 'VY' ÄPPLE/SLÅNBÄR 89
Apple juice with sloeberries (Bjäre, Sweden)

Öl/Cider

FAT

MELLERUDS PILSNER 86
Lager 4,8% 40 cl (Grängesberg, Sweden)

STOCKHOLM BREWING CO. ORGANIC LAGER 89
Glutenfree Lager 4,7% 40 cl (Frihamnen, Sweden)

STOCKHOLM BREWING CO.WEST COST IPA 89
IPA 6,5% 40 cl (Frihamnen, Sweden)

FLASKA / BURK

STOCKHOLM BREWING CO. 'ITALO PILS' 84
Dry hopped pilsner 5,2% 33 cl (Stockholm, Sweden)

STOCKHOLM BREWING CO. 'HALLON SOUR' 89
Sour beer 4,2% 33 cl (Stockholm, Sweden)

NILS OSCAR 'GOD LAGER ALKOHOLFRI' 65
Non alcoholic lager 0,4% 33 cl (Nyköping, Sweden)

STOCKHOLM BREWING CO. 'KING OF GRAPES' 110
Foeder Sour ale fermented with grenache grapes 8,0% 37,5 cl (Stockholm, Sweden)

STOCKHOLM BREWING CO. 'ORGANIC IPA' 89
India pale ale 6,5% 33 cl (Stockholm, Sweden)

TOUR DE FRUKT' 75
Sparkling fruit wine, apples and grapes 6,0% 15cl (Malmö, Sweden)

PENYLLAN 'ANGELA' SOUR ALE WILD BLACKBERRIES 355
Sour Ale 6,0% 0,75L (Bornholm, Denmark)

STOCKHOLM BREWING CO. 'NOBLE ROT CELLAR SERIES' 110
Blended wild sour ales aged in old Tokaj wine barrels 5,7% 37,5 cl (Stockholm, Sweden)

STOCKHOLM BREWING CO. 'PRETTY PLUMS' 110
Sour beer made with garden plums, aged in foeder 6,3% 37,5 cl (Stockholm, Sweden)