

# 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

Stockholms bränneri pink gin, Ekobryggeriets blueberry tonic

### GIN & TONIC GRANRIS

Stockholms bränneri dry gin, Ekobryggeriets tonic, spruce shoots

### WHIPPET LAB X VÄXTHUSET NEGRONI

Whippet lab premium gin, Stockholms bränneri "Röd", Spriteriets "Torr vermouth"

### MACKMYRA SOUR

Mackmyra whiskey, lemon, sugar, aqua faba

### ÄPPLE & MASKROS

Österlen VSOP apple liquor, Spriteriets vermouth, dandelion honey, Sandberg "apple acid"

### DRUVPTRITZ

Swedish grapes, Virtuous vodka, Kron vanilla liqueur, soda

### VIOL LEMONAD

Virtuous vodka, homemade violet lemonade

### LAVENDEL

Virtuous vodka, punch, lemon, homemade lavender syrup, aquafaba

## KVÄLLENS VINREKOMMENDATION <3

**GOOD INTENTIONS 'BOXER'S PINOT NOIR'.....855**

*Pinot Noir 2021 (Mount Gambier, Australia)*

**CAMILLO DONATI 'MALVASIA DELL'EMILIA'.....710**

*Malvasia di candia 2022 (Emilia-Romagna, Italy)*

**DOMAINE MATASSA 'OLLA BLANC'.....750**

*Muscat Petit Grains, Macabeu 2021 (Rousillon, France)*

**LAMBERT SPIELMANN 'CHIEN NOIR ET CHAT BLANC'.....735**

*Auxerrois, Pinot Noir 2021 (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

**Salladssoppa, krispig portabello, timjan & vaniljsås, vetekek, tomatmarmelad**

*Salad soup, crispy portabello, thyme & vanilla sauce, wheat cracker, tomato marmelade*

**Picklåd gurka, maskroshonung, fänkålsdill, groddade linser, örtmajo**

*Pickled gurkin, dandelion honey, sprouted lentils, fennel dill, herb mayo*

**Betor, frisésallat, päronsyllt, rättvikskräms, valnötter, björnbär, pepparrot, sjökorall**

*Beets, frisée lettuce, pear jam, greypea cream, walnuts, blackberries, horseradish, samphire*

**Broccolisoppa, grillad majs, hampasmul, äppelglace, växtbaserat svart vitlökssmör**

*Broccoli soup, grilled corn, hemp crisp, appleglace, plant based black garlic butter*

**Friterad blomkål, ärtsojakräm, plummonketchup, dragonpulver, rökt mandel**

*Fried cauliflower, soy cream, plum ketchup, terragon powder, smoked almonds*

**Alspånsgrillad zucchini, mole blanco på solroskärnor, äpplen & vit choklad, sås på portabello & svensk jalapeno, grillad gurka**

*Grilled zucchini, mole blanco with sunflower seeds, apples & white chocolate, sauce with portabello & swedish jalapeno, grilled cucumber*

**Glass på anisisop, granola på hasselnötter & torkade svenska blåbär, hjortronkompott**

*Anise hyssop ice cream, granola with hazelnuts & dried swedish blueberries, cloudberry compote*

## 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 and german handcrafted drinks made from fruits and berries.



# Alkoholritt

### OMIOPI 'QUINCE' 75

*Sparkling quince juice with rhubarb (Latvia)*

### RUDENSTAMS 'MOUSSERANDE VITA VINBÄR' 75

*Sparkling juice with white currants (Bergslagen, Sweden)*

### KOMBUCHA FLÄDER 79

*Our homemade organic kombucha with elderflower (Stockholm, 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 89

*Lager 4,8% 40 cl (Grängesberg, Sweden)*

## FLASKA / BURK

### STOCKHOLM BREWING CO. 'ITALO PILS' 84

*Dry hopped pilsner 5,2% 33 cl (Stockholm, Sweden)*

### STOCKHOLM BREWING CO. 'HALLON SOUR' 82

*Sour beer 4,2% 33 cl (Stockholm, Sweden)*

### NILS OSCAR 'GOD LAGER ALKOHOLFRI' 57

*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' 79

*India pale ale 6,5% 33 cl (Stockholm, Sweden)*

### BRUTES CIDER 'FROWN FLIPPER' 89

*Fruit Pét-Nat 2021 6,5% 33 cl (Sigtuna, Sweden)*

### HYLLIE BRYGGERI 'FRENCH BALCONY' 75

*Session IPA 3,5% 33 cl (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)*

