

**CHARKUTERIER - Beställes per 40 gram**

**GRIS**

Coppa, lufttorkad karré - Husets egna 30 :-

Salami, Naturell - Alex Charkuteri 35 :-

Ölkorv, salt och rökig - Friskatorpet 30 :-

Lufttorkad skinka från Alex Charkuteri 30 :-

Pata negra iberica de bellota gran reserva 150 :-

**NÖT**

Bresaola, lufttorkad rulle, Husets egna 40:-

Cecina, lufttorkat innanlår, Alex charkuteri 40:-

**OSTAR - Beställes per 40 gram**

Herrgård lagrad 30 månader 25 :-

Prästost lagrad 24 månader 25 :-

Österlen Ädel, blåmöglost från Vilhelmsdal 45 :-

Lilla fästmon, kittost på komjolk från Villhelmsdal 45 :-

Änglaost, vitmöglost på komjolk från Villhelmsdal 45 :-

Bocke Pär, pressad getost från Villhelmsdal 45 :-

Sigvard rödskägg, kittost på komjolk från Villhelmsdal 45 :-

**Bröd, smör, marmelad & annat gott**

Gröna Oliver "NOCELLARA DEL BELLICE" 40 :-

Erikstorps Levain & Hemkärnat smör 15 :- / person

+ 30 gram färsk Kvabbsorom 50 :-

Inlagda plommon 20 :-

Aronia marmelad 20 :-

Äppelkompott 20 :-

Yoghurtbollar med mynta 20 :-

Dagens picklade 20 :-

**Torsdagar från 18:00**

Margarita och vin  
150 kronor

Utvalda charkuterier och vin  
150 kronor

## STORA OCH SMÅ RÄTTER

**Tartar** på oxinnanlår, olivolja, rostat bovete och lagrad ost.

Liten / Stor + en skiva levain.

120 :- / 200 kronor

### Vintallriken

Danska blåmusslor kokta i vin och ramlök

Liten / stor

120 :- / 200 :-

INK 1 glas vin + 50 kr

### Grillad grönsparis

Lättrökt yoghurt, kvabbsorom och ramlök

165 :-

### Smörstekt slätvar från

Borstahusen, ljummen vinnegrette på vilda lökar, stenbitsrom från Borstahusen & grillad grön sparris

225 kronor

**KOLGRILLADE SPETT -**  
**Beställes per 40 gram**

**Entrecoté - FRISKATORPET**

50 :-

**Kycklinglår - FRIDHILLSGÅRD**

40 :-

**Blåmusslor - ÖRESUND**

50 :-

**Fläskkarré - OLINGE**

40 :-

### TILLBEHÖR

SAUCE BEARNAISE

20 :-

SHOESTRING FRIES

30 :-

LÄTTRÖKT YOGHURT

20 :-

PICKLADE GURKOR

20 :-

RAMLÖKSMAYO

20 :-

## SÖTT

**Bakad chokladkräm**, karamelliserade hasselnötter & hallonsorbet.

85 kronor

**Krämigt äpple** och friterad munk, gräddglas & salt kolasås.

85 kronor

Vi reserverar oss för mindre ändringar i meny. Naturen är levande och det speglar sig i vår meny.

## **DURUMPIZZA ERIKSTORP**

Ön Ven är en av de få platser i Norden där det är möjligt att odla durumvete. Därför är det naturligt för oss att använda Hvendurum i våra pizzor. Även pizza kan vara bra mat.

### **Margarita**

Tomatsås, lagrad prästost, Fiore di latte från La Treccia samt lagrad herrgård. Pris: 100 kronor.

### **Formaggio**

Tomatsås, Fiore di latte, gorgonzola, Parmigiano Reggiano.  
Pris 130 kronor

### **Burrata**

Tomatsås, Burrata frå La Treccia, olivolja, svartpeppar.  
Pris 150 kronor

### **Getost**

Bechamel, getost, honung från Teckomatorp, inlagd lök, valnötter och svartpeppar. Pris: 150 kronor.

### **Chark**

Tomatsås, lagrad ost, Erikstorps Coppa, olivolja och Parmigiano Reggiano. Pris: 150 kronor.

### **Porchetta**

Tomatsås, lagrad ost, tunna skivor porchetta, olivolja och svartpeppar. Pris: 150 kronor.

### **Bresaola**

Tomatsås, lagrad ost, Erikstorps Bresaola, olivolja och svartpeppar. Pris: 160 kronor.

### **Lill-Olas**

Bechamel, lagrad ost, ramslök, ägg och svartpeppar.  
Pris: 160 kronor.

### **Bologna**

Bechamel, lagrad ost, mandelpotatis, rosmarin, yoghurtost från Nablus mejeri & salsiccia. Pris: 160 kronor.

### **Ragu**

Bechamel, lagrad ost, brässerad oxsvans i tomatsås, Parmigiano Reggiano. Pris: 160 kronor.

### **Olinge**

Tomatsås, lagrad ost, utegris från Olinge, spiskummin, feta och koriander och chili. Pris: 160 kronor.

