

CHARKUTERIER - 40 gram

Salami, Naturell - Alex Charkuteri **35 :-**

Coppa - Lufttorkad karré **35 :-**

Ölkorv - Friskatorpet **30 :-**

Lufttorkad skinka från Alex Charkuteri **30 :-**

Pata negra iberica de bellota gran reserva **150 :-**

OSTAR - 40 gram

Herrgård lagrad 30 månader **35 :-**

Österlen Ädel, blåmögelost från Vilhelmsdal **45 :-**

Lilla fästmön, kittost på komjölk från Villhelmsdal **45 :-**

SNACKS & BRÖD

Gröna Oliver "NOCELLARA DEL BELLICE" **40 :-**

Erikstorps Levain & Hemkärnat smör **20 :- / person**

Marconamandlar **40 :-**

Cheese-fritters med rosmarin-honung **50 :-**

Nyskördade grönsaker från trädgården med egen färskost **50 :-**

Pimientos de padrón **50 :-**

KOLGRILLADE SPETT (50 gram)

Bjärekyckling **50 :-**

Hängmörad Entrecote **60 :-**

Förätter

Buratta från La Treccia, biffomat, mynta och pistagenöt

145 :-

Tartar på oxinnanlår, olivolja, rostat vete och lagrad ost

130 :- / 200 :-

Kvabbsorom från borstahusen, gräddfil, citron och juice på dill och pepparrot

130 :-

Sallad på dagens skörd i vinnegrette

Fråga vår personal om vilka grönsaker vi använder just idag.

100 :- / 150 :-

Varmrätter

Falafel på gråärta, pitabröd, grillad lök, zaatar, syrad gurka och chili olja

145 :-

Smörstekt piggvar, ljummen sallad på vilda lökar, kvabbsorom från Borstahusen & grillad grön sparris

265 :-

Erikstorps egna rökta Lax, smörkokt nypotatis, citron majonnäs, rädisa och grönt från trädgården

185 :-

Kolgrillad hängmörad Entrecoté, demi glace med portvin, bönor och tomat i vinnegrette & smörad nypotatis

285 :-

Dessert

Tarteletté med färska hallon, lemoncurd och maräng

95 :-

Jordgubbar i kärnmjolk med frusen fläder

85 :-

Vi reserverar oss för mindre ändringar i meny. Naturen är levande och det kan spegla sig i våran meny.

PIZZA ERIKSTORP

Veckans pizza! Fråga din servitris eller servitör.

Pris 150 kronor.

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.

Lill-olas

Bechamel, lagrad ost, tunna skivor gröntomat, het vinäger och äggula.

Pris: 150 kronor.

Bresaola

Tomatsås, lagrad ost, lufttorkad oxrulle, olivolja och svartpeppar.

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.