

**CHARKUTERIER - 40 gram**

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

Coppa - Lufttorkad karré - Alex Charkuteri **35 :-**

Ölkorv Black Angus - Friskatorpet **30 :-**

Linderödssvin - Alex Charkuteri **65 :-**

Bresaola, lufttorkad oxrulle **40 :-**

Lufttorkad skinka Mangalitca **120 :-**

Guancialet lufttorkad griskind **40 :-**

**Svårt att välja?**

Utvalda charkuterier  
för 2 personer **200 kr**

Utvalda ostar för  
2 personer **200 kr**

**OST & BRÖD - 40 gram**

Herrgård lagrad 30 månader **35 :-**

Österlen ädel blåmögelost från Vilhelmsdal **45 :-**

Änglaost vitmögelost från Vilhelmsdal **45 :-**

Gårdsost från Vilhelmsdal **45 :-**

Blåkula från Soldattorpet **45 :-**

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

## SNACKS

Gröna Oliver "NOCELLARA DEL BELLICE" 40 :-

Marconamandel & rostad hasselnöt 40 :-

Erikstorps Levain & smör 20 :- / person

Cheesefritters 50 :-

Pommes Anna med färsk vintertryffel 75 :-

Friterat tupplår jalapenoglaze & vitlök 75 :-

Rostat kycklingskinn & champinjon 40 :-

Kolgrillad fläskkebab på spett 50 :-

Nässelsoppa och vaktelägg 50 :-

## LITE STÖRRE RÄTTER

Steak tartare på oxinnanlår från Friskatorpet, fläderbärskapris, schalottenlök och egen hot sauce

130 :- / 170 :-

Vit sparris med hollandaisesås, ramslök och kvabbsorom

130 :-

Hel vårkyckling, ruccola i vinaigrette och aioli

200 :-

Rödvinbräserverad oxkind med mandelpotatiskräm, färsk tryffel & sherrykokta lökar

150 :- / 250 :-

Halstrad röding med grillad sparris, kinesisk gräslök och sauce mousseline

195 :-

## "FEMHUNDRINGEN"

Lämna ditt öde i våra  
kockars händer.

En meny i 10  
serveringar  
som delas kring bordet  
och serveras därför  
endast till hela  
sällskapet

**500 kr**

## PIZZA ERIKSTORP

### **Kvällens pizza!**

Tomat & stracciatella

Pris: 130 kronor

### **Margarita**

Tomatsås, parmigiano reggiano & mozzarella.

Pris: 120 kronor.

### **Formaggio**

Tomatsås, parmigiano reggiano, mozzarella & gorgonzola

Pris 130 kronor

### **Lill-olas**

Alltid vegetarisk - Fråga personalen

Pris: 130 kronor

### **Getost**

Bechamel, getost, honung, syltad rödlök, valnötter & svartpeppar.

Pris: 150 kronor

### **Carbonara**

Bechamel, vispgrädde, pancetta, äggula, Parmigiano reggiano & svartpeppar.

Pris: 160 kronor

## **CHARKPIZZOR**

Tomatsås, parmigiano reggiano & mozzarella.

**RÖKT SKINKA** - 120 kronor

**COPPA** - 150 kronor

**SALAMI** - 150 kronor

**BRESAOLA** - 160 kronor

**NDJUA** - 150 kronor

**MANGALITZA** - 250 kronor

All vår *Mozzarella, Stracciatella* och *Burrata* kommer från *La treccia* i Köpenhamn. De gör italienska hantverksostar på dansk ekologisk komjölk!

## **Dessert**

Blodapelsinsorbet med boveteflarn

**55 :-**

Nybakade hallongrottor 4 st

**55 :-**

"Glass au four"

Havtornsorbet, mjölkchoklad och bränd maräng

**75 :-**

Nybakade madeleinekakor 6 st

**45 :-**