

ERIKSTORP

Meny

Snacks

| | |
|---------------------------|--------|
| Gröna oliver "noccellara" | 45 :- |
| Svarta oliver | 65 :- |
| Marconamandel | 65 :- |
| Bröd & smör | 45 :- |
| Ibérico Chorizo | 65 :- |
| Capocollo | 45 :- |
| Ibérico "Paleta" | 85 :- |
| Cheesefritters | 65 :- |
| Utvalda Charkuterier | 175 :- |
| Langos, prästost & skinka | 85 :- |

Mellanrätter

| | |
|--|--|
| Krämig mandelpotatis, purjolök & vintertryffel | |
| Tartar, krispig råg, örter, lagrad ost | |
| Granrökt lax, äpple, gurka & lök | |
| Frasig potatis, Eldat smör & forellrom | |
| Grillad svensk pluma, örtsmör & vitlök | |
| Svamprisotto, ostronskivling, pecorino | |
| 165 :- | |

Stora rätter 225 kr

LINGUINE AL RAGU

Långkokt ragu på högrev & skånsk gris med smörad linguine, stracciatella & lagrad ost

MAJSKYCKLING

Frasigt kycklinglår, tomatsås på san Marzano, parmesankräm & vintergrönsaker i vitlök och örter

Dessert 115 kr

Gräddglass på kardemumma, choklad, ingefära & päron

Blodapelsin, brioche & vispad pannacotta

En kula glass/sorbet **45 :-**

Ost

| | |
|---------------|--------|
| Comté | 75 :- |
| Herrgård | 55 :- |
| Utvalda ostar | 200 :- |

Vi rekommenderar att man äter 2-4 rätter per person, bäst blir det om man delar många rätter kring bordet

K V A R -
T E R E T
E R I K S
- T O R P