

Olsons Skafferi

MENYFÖRSLAG

Menyförelslag 1 595 kr

Förrätt:

Tartar på tonfisk med ponzu, svartpepparmajonnäs, rättika, friterad dill

Huvudrätt:

Dovhjort med trattkantareller, potatisblini, rostad blomkålskräm, jordärtskockschips, vinägersky

Dessert:

Varm chokladfondant med inkokta körsbär och mascarponekräm

Menyförelslag 2 435 kr

Förrätt:

Italienska charkuterier med olika inläggningar från vår delikatessdisk

Huvudrätt:

Spaghetti alle vongole med hjärtmusslor, olivolja, vitlök, chili, cocktailtomater, vin och persilja

Dessert:

Tiramisu

Olsons Skafferi

SNACKS

Frasig kronärtskocka 75 kr
vispad ricotta och rostade pinjenötter

Friterade svamprisottobollar 85 kr
med tryffeldip

Vitlöksbröd 75 kr
med tapenade

Marinerade kronärtskockor 65 kr
och oliver

Pata Negra Iberico Cebo 165 kr
24 mån, 50g

FÖRRÄTTER

Tartar på tonfisk 165 kr
med ponzu, svartpepparmajonnäs, rättika, friterad dill

Carpaccio 175 kr
på sotad oxrygg med marconamandel, tryffelkräm, pecorino, borettanelök

Antipasto misto
liten **145 kr**
stor **245 kr**
Italienska charkuterier med olika inläggningar från vår delikatessdisk

Halstrad anklever 175 kr
med semitorkade jordgubbar, vanilj och brödfärs

Olsons Skafferi

PASTA

Spaghetti all'Amatriciana 210 kr

med guanciale (lufttorkad griskind), tomatås på rostad vitlök, basilika och riven pecorino

Mezzaluna fylld med kantarell och taleggio 225 kr

i brynt smör, rostade solroskärnor och spenat

Rigatoni med gorgonzolasås 225 kr

och långbakad fläskkarré från Rosersbergs Gård i Ekeby toppad med rostade valnötter

Spaghetti alle vongole 245 kr

med hjärtmusslor, olivolja, vitlök, chili, cocktailtomater, vin och persilja

VARMRÄTTER

Kryddstekt hälleflundra 355 kr

med brynt citronsmör, picklad pumpa, bakad fänkål, amandinpotatis

Confiterad anklår 325 kr

med röd spetskål, apelsin, bakade rotfrukter, rostade hasselnötter, skummad dragonsky

Dovhjort 345 kr

med trattkantareller, potatisblini, rostad blomkålskräm, jordärtskockschips, vinägersky

Tagliata 285 kr

Skivad grillad ryggbiff med kappa, på rucolabädd med cocktailtomater, hyvlad grana padano, balsamico och olivolja

Olsons Skafferi

DESSERTER

Chokladtryffel 35 kr

Hemlagad chokladtryffel

Sorbet / Glass 45 kr

En kula sorbet eller vaniljglass

Smågodis 49 kr

Tre praliner

Scorpino 89 kr

Prosecco, citronsorbet, bitters

Tiramisu 89 kr

Varm chokladfondant 125 kr

med inkokta körsbär och vaniljmascarpone

Kvällens ostar

1 bit **62 kr**

2 bitar **110 kr**

3 bitar **145 kr**

med hemlagad marmelad