

# Olsons Skafferi

## MENYFÖRSLAG

### Menyförelslag 1 495 kr

---

*Förrätt:*

*Kalvtartar med syltad svart trumpetsvamp, dragonmajonnäs och frasig potatis*

*Huvudrätt:*

*Torskrygg med brynt smöremulsion smaksatt med tryffel, flarn på lufttorkad griskind, 63 gradigt ägg och stekt brysselkål*

*Dessert:*

*Kryddiga hjortron med hasselnötsglass, sesamflarn, salt kolasås och chokladkaka*

### Menyförelslag 2 329 kr

---

*Förrätt:*

*Italienska charkuterier med olika inläggningar från vår delikatessdisk*

*Huvudrätt:*

*Spaghetti alla Carbonara på traditionellt vis från Rom med Guanciale (lufttorkad griskind), parmesan, pecorino, ägg och svartpeppar.*

*Dessert:*

*Tiramisu*

# Olsons Skafferi

## SNACKS

**Karameliserad Taleggio 62 kr**  
*med parmaskinka*

**Friterade svamprisottobollar 59 kr**  
*med tryffeldip*

**Vitlöksbröd 69 kr**  
*med tapenade*

**Marinerade kronärtskockor 49 kr**  
*och oliver*

## FÖRRÄTTER

**Rucolasallad 59 kr**  
*med romantikatometer och riven parmesan*

**Bruschetta 89 kr**  
*på grillat surdegsbröd med Tomat, pesto rosso, mozzarella o basilika*

**Hummersoppa 145 kr**  
*med lättrokt pilgrimsmussla och variation på pumpa*

**Kalvtartar 145 kr**  
*med syltad svart trumpetsvamp, dragonmajonnäs och frasig potatis*

**Halstrad anklever 149 kr**  
*med semitorkade jordgubbar, vanilj och brödfärd*

**Antipasto misto**  
*Italienska charkuterier med olika inläggningar från vår delikatessdisk*

**Pata Negra Iberico Bellota 139 kr**  
*24 mån, 50g*

# Olsons Skafferi

## PASTA

### **Spaghetti alla Carbonara 185 kr**

*På traditionellt vis från Rom med Guanciale (lufttorkad griskind), parmesan, pecorino, ägg och svartpeppar*

### **Tagliatelle 219 kr**

*i en rostad paprikapesto med pernod och vitlökstekta scampi*

### **Ravioli 195 kr**

*fylld med mozzarella och aubergine med sås på romatikatomater, chili, vitlök och oliver toppad med pinjenötter*

### **Rigatoni 210 kr**

*med långbakad högrev, champinjoner, dijon, cognac, grädde och parmesan*

### **Kvällens rätt**

*Varierad, fråga servisen om kvällens rätt*

### **Till alla våra rätter kan ni beställa:**

*Färsk Svart Tryffel från Toscan  
40:- /portion*

## VARMRÄTTER

### **Torskrygg 279 kr**

*med brynt smöremulsion smaksatt med tryffel, flarn på lufttorkad griskind, 63 gradigt ägg och stekt brysselkål*

### **Vildsvinsracks 269 kr**

*Vildsvinsracks med senapsstuvad spetskål, varmrökt vinägerfläsk, crudité på äpple, fänkål och picklad rotselleri*

### **Långbakad skånskt lammlägg 259 kr**

*med tomatrisotto, chimichurri och friterad jordärtskocka*

### **Tagliata 239 kr**

*Skivad grillad ryggbiff med kappa på rucolabädd med cocktailtomater, hyvlad parmesan, balsamico och olivolja*

# Olsons Skaffereri

## DESSERTER

### **Chokladtryffel 32 kr**

*Hemlagad chokladtryffel*

### **Smågodis 45 kr**

*Tre praliner*

### **Sorbet / Glass 38 kr**

*En kula sorbet eller vaniljglass*

### **Scorpino 79 kr**

*Scorpino prosecco, citronsorbet, bitter*

### **Tiramisu 75 kr**

### **Kvällens ostar**

1 bit **49 kr**

3 bitar **105 kr**

5 bitar **149 kr**

*med hemlagad marmelad*

### **Fattiga riddare 109 kr**

*med vaniljkräm och sallad på mango, blåbär och mynta*

### **Kryddiga hjortron 119 kr**

*med hasselnötsglass, sesamflarn, salt kolasås och chokladkaka*