

### **Tartar**

Olivolja, torkade tomater, örter från trädgården och rostade korn

120 :-

### **Carpaccio**

Karl-johan och Rimskivling, kallpressade rapsolja, rostat kycklingskinn och körsbärsvinäger

120 :-

### **Ägg**

Buljong på vilda svampar och svartvitlök  
Ragu på gula kantareller, vita bönor och confiterad lök

150 :-

### **Salsiccia**

Grillad gul zucchini, fetaost på getmjölk från Vilhelmsdal, poppad majs och koriander

150 :-

### **Blomkål**

Tahiniyoghurt, hasselnötter med "Ras el hanout" sallad på bladpersilja, baljväxter och citron.

200 :-

### **Abborre**

Tournerad kronärtskocka, gula kantareller, mandelpotatis-kräm och skummig kräftbuljong

250 :-

### **Höstlamm**

Vilda svampar, mangold och friterad kål från Bokeslundsgården. Sås med plommon och aroniabär.

250 :-

## **Kvällens meny**

Varje dag sätter vi samman en meny på skånska råvaror som vi tycker om.

Den är till för att delas och serveras därför till samtliga runt bordet.

### **4 SERVERINGAR**

Meny 395 :-

Utvalda drycker 350 :-

## **PIZZA**

Våra pizzor är bakade på 100 % durumvete från Hven.

### **CHARK**

Tomat, fiore di latte och egen bresaola  
150 :-

### **BOLOGNA**

Amandinepotatis, rosmarin, salsiccia och  
yoghurtost  
150 :-

### **SAXTORP**

Gula kantareller, syrad grädde och citron  
150:-

### **GETOST**

Honung, valnötter och picklade lökar  
150 :-

### **TAKE AWAY**

Vi erbjuder pizza för avhämtning  
Fredag och Lördagar mellan 18:00 - 20.30 så länge degen räcker!  
Avhämningspris 120 :-

## **DESSERT**

### **Pavlova**

Lemoncurd, hallon, vispad grädde och  
maräng  
100 :-

### **Mandelkaka**

Rårörda plommon och romgrädde  
100 :-

### **Glass & sorbet**

Dagens utvalda glassar och sorbeter  
50 :-

### **Ost**

Krämiga getostar från Vilhelmsdal med honung  
100 :-

### **Kaffegodis**

Chokladpralin från Chocolatte i Helsingborg  
25 :-

