

## CHEF'S TABLE

Hembakt lantbröd & knäcke med kärnat smör på två vis,  
ett naturligt och ett smaksatt med ramslök & citron

Struva fylld med färskost och toppad med RIKE-ost från Kristianstads mejeri  
samt ett pulver gjort på ramslök & spenat  
*Champagne Labruyère, Prologue, Brut Cuvée, Frankrike*

”Chili Cheese” med rökt Aränkha Caviar  
*Vodka Bornholm, Bornholm Spirits, Danmark*

Rilette på örting uppvänd med crème fraîche, schalottenlök, dill & lime,  
topps med riven pepparrot, krispig prästost, forellrom och fint skuren gräslök  
*Chablis, Domaine Besson, Bourgogne, Frankrike, 2022*

Grillad flankstek, grön sparris och morötter från Österlen,  
brynt smör- & sojaemulsion, syltad steklök, mikrogrönt  
*Valpolicella Classico DOC, Roberto Mazzi, Veneto, Italien, 2022*

Ostkaka på vårt vis, rårörda hallon, kanderade mandlar,  
riven karamelliserad vitmögelsest från Troidhede mejeri  
*Les Hautains, Crouseilles, Pacherenc du Vic-Bilh, Frankrike, 2021*

Örtsorbet gjord på äpplen från gården

Solkaka med rostad kokos, färska jordgubbar & jordgubbsglass,  
kokosmjölk i sifon, torkad blomsteräng  
*Sauternes, Château Haut-Mayne, Bordeaux, Frankrike, 2022*

Kaffegodis  
Kiviks Calvados, Kiviks Musteri, Österlen, Sverige

Menypris 1 400 SEK

Dryckespaket Stora 1 000 SEK (ink. champagne, vodka & avec)

Dryckespaket Lilla 600 SEK

Alkoholritt 450 SEK

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE	Glas	Flaska
Champagne Labruyère, Prologue, Brut Cuvée	205	820
Cava, Vallformosa, Mistinguett, Organic Brut, 2021	145	580
Prosecco, Castelmare, Organic Extra Dry, 2021		640
Crémant Brochet, Chardonnay, Bl. de Bl. Brut		740
Champagne Labruyère, Page Blanche, Bl. de Bl.		1 390
Champagne Labruyère, Paradoxe, Blanc de Noirs		1 490

## VITA VINER

Schiste & Granite, Viognier, Vignobles, Rhône, Frankrike, 2021	135	540
Mineralstein, Riesling, GP Winery, Alsace, Frankrike, 2023	155	620
Sander Weissburgunder, Pinot Blanc, Rheinhessen, Tyskland, 2021	165	660
Chablis, Domaine Besson, Bourgogne, Frankrike, 2022	235	940
Mina de Oro, Viognier, Bodega Luzon, Jumilla, Spanien, 2022		700
Les Riaux Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike, 2022		940
Heritage, Thora Vingård, Solaris, Båstad, Sverige, 2023		995

## RÖDA VINER

Schiste & Granite, Syrah, Vignobles, Rhône, Frankrike 2022	135	540
Naturaleza Salvaje Tinto, Azul Garanza, Navarra, Spanien, 2022	145	580
El Cami, Bell Cross, Montsant, Spanien, 2021	175	700
Valpolicella Classico DOC, Roberto Mazzi, Veneto, Italien, 2022	190	760
Henri Boillot, Pinot Noir, Bourgogne AOC, Frankrike, 2021	225	900
Grand Prix +15°, Skepparps Vingård, Österlen, Sverige, 2021		470
Giovanni Rosso Langhe Nebbiolo, Piemonte, Italien, 2020		800
Marques de Velilla Crianza, Ribera del Duero, Spanien, 2019		800
Antona Garcia, Rejadorada, Toro, Spanien, 2019		880
Brunello di Montalcino, Col d'Orcia, Toscana, Italien, 2018		980
La Villa Barolo, Seghesio, Barolo, Italien, 2019		985

## ROSÉ VINER

Vingården i Klagshamn, Rondo, Malmö, Sverige, 2022	160	640
Domaine de la Bargemone, Provence, Frankrike, 2023		700

## DRINKAR & COCKTAILS

Kalcium Signatur	160
Aperol Spritz	155
Negroni 6cl	165
Skånsk GT Fläder 4cl	155
Skånsk GT Fläder 0% (alk. fri)	85
Mango Summer 0% (alk. fri)	85

## ÖL FRÅN ÖSTERLENBRYGGARNA

Skånsk Klassiker 5.0%, 50cl	110
Skånsk Klassiker 0%, 50cl (alk. fri)	60
Jubileum 70år, 5.6%, 33cl	95
Lager, 3.5%, 33 cl	70
IPA Caribbean, 6.5%, 33cl	95
East Coast Surf Session IPA, 5.3%, 33cl	95
Stout, 5.0%, 33 cl	95
IPA Österlen, 0%, 33cl (alk. fri)	60

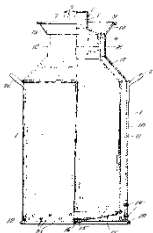
## BÄRDRYCKER

Vit Vinbär, Rudenstam, 33cl	70
Rabarberdryck, Grudeholm, 33cl	70
Väl Honung, Pét-Nat, 33cl	70
Blåbär, Lapland Berries, 33cl	70
Svart Vinbär, Köpings, 33cl	70

## ÄPPELCIDER & MUST

	Glas	Flaska
Östersken Cider 7,5%, 75cl	99	395
Must, Jus de Pommes 0%, 75cl (alk. fri)	60	240
Hantverkscider, Pomologik 0%, 33cl (alk. fri)		70
Hopple, Pomologik 0%, 25cl (alk. fri)		70

*"i ett gammalt mejeri, mitt i lilla Sankt Olof, i byn omgiven av skog och landsbygd, i byn vi kallar hem"*



# KALCIUM



CHEF'S TABLE  
SOMMARMENY