

SILLEN & MAKRIKEN

FÖRRÄTT

Skagen på hembakat filmjölsbröd med rödlök, löjrom, citron och dill	159:-
Löjrom med dillpicklad potatis, brynt smöremulsion, schalottenlök, migas och råhyvlad rädisa	179:-
Mangalicaskinka med inlagd vit sparris, rostade hasselnötter, brynt smör, vattenkrasse och hyvlad gruyère	169:-
Tataki på tonfisk med inlagd shimejisvamp, wasabi, sesammajonnäs, inlagd gurka, kanderad chili och friterat rispapper	159:-
Räkor med skal 250g med aioli, citron och bröd	169:-

VARMRÄTT

Råstekt hel hummer med broccolini, sotad sticklök, picklad gulbeta, krispig potatis och citronemulsion	425:-
Fisk- och skaldjursgryta med crème fraiche, primörer och krutonger	279:-
Lågtempererad svensk oxfilé med grönsparris, pärlchampinjoner, persiljesmör, fläsksvål, blomkålscrème samt rödvinssky	345:-
Ångad bergtunga med grönsparris, löjrom, gröna ärtor, spenat, bjärepotatis och vermouthsås	325:-
Långbakad svensk griskind med baby gem, sotad silverlök, kimchimajonnäs, picklad ingefära, ponzu och friterad gyoza	295:-
Helbakad blomkål med grönsparris, sotad silverlök blomkålscrème, krispig potatis, vattenkrasse och citronemulsion	239:-
Skaldjursfat	dagspris
Dagens tavla	dagspris

DESSERT

Jordgubbssorbet med brynt smörkaka, jordgubbssmulor, jordgubbscrème och mascarponeskum	119:-
Vaniljglass med fermenterade krusbär, kristalliserad choklad, karamellcrème och rostad mandelmassa	119:-
Ostar från Hallen med tillbehör	139:-

Vid allergier vänligen kontakta personalen

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

Skagen, shrimps, mayonnaise, dill, red onion and lemon with dark bread	159:-
Bleak roe with dill pickled potatoes, browned butter emulsion, onion, migas and radish	179:-
Mangalica ham with pickled white asparagus, roasted hazelnuts, browned butter, watercress and gruyere	169:-
Tataki on tuna with shimeji mushrooms, wasabi, soymayonnaise, pickled cucumber, candied chili and fried rice paper	159:-
Shrimps with shell 250g with aioli, lemon and bread	169:-

MAIN DISHES

Fried whole lobster with broccolini, spring onion, pickled yellow beetroot, crispy potato and lemon emulsion	425:-
Fish- and seafood soup with creme fraiche, vegetables and croutons	279:-
Low-tempered swedish fillet of beef with green asparagus, pearl mushrooms, parsley butter, pork rinds, cauliflower cream and red wine gravy	345:-
Lemon sole with green asparagus, bleak roe, green peas, spinach, potatoes from Bjäre and vermouth sauce	325:-
Long-baked swedish porkcheek with baby gem, blackened silver onion, kimchi mayonnaise, pickled ginger, ponzu and fried gyoza	295:-
Whole baked cauliflower with green asparagus, blackened silver onion, cauliflower cream, crispy potato, watercress and lemon emulsion	239:-
Seafood platter	daily price
Today's special	daily price

DESSERTS

Strawberry sorbet with browned butter cake, strawberry crumbs, strawberry cream and mascarpone foam	119:-
Vanilla ice-cream with fermented gooseberry, crystallized chocolate, caramel cream and roasted almond icing	119:-
Cheeses from Hallen with accessories	139:-

In case of allergies, please contact the staff