

SILLEN & MAKRILEN

FÖRRÄTT

- Skagen på filmjölksbröd med rödlök, dill, citron och löjrom 159:-
- Buffelmozzarella med rödbeta, rostade pinjekärnor, krispig svartrot, vattenkrasse, tomatvinaigrette 159:-
- Tartar på oxrygg med dragoninlagd lök, dijonnaise, potatismulor, lagrad comté samt cornichons 169:-
- Ekfatslagrad matjessill från Norröna med krondillspicklad potatis, gräddfilsskum, brynt smör, friterad lök samt torkat rågbröd 159:-
- Spansk caviar Naccarii 15g med smetana, blinies och finhackad rödlök 425:-

VARMRÄTT

- Smörstekt torskrygg med gulbeta, ekskivling, stenbitsrom från Öresund, krispig jordärtskocka och krondills beurre blanc 335:-
- Lågtempererad svensk oxfilé med brynta kantareller, hjärtkål, rotsellericrème, talgstekt panko och sanshopepparsky 345:-
- Bakad hängmörad grisbog från Skärshult med färsk riven tryffel, bakad spetskål, steklök, friterat kalvbräss och smörad kycklingbuljong 295:-
- Fisk- & skaldjursgryta med crème fraiche, primörer och krutonger 289:-
- Råstekt hummer med löjrom, brynta kantareller, broccolini, broccolicrème, purjoaska och brynt smöremulsion 425:-
- Bakad spetskål med smörstekta kantareller, broccolini, broccolicrème, gulbeta samt krispig jordärtskocka och brynt smöremulsion 239:-
- Skaldjursfat dagspris
- Dagens tavla dagspris

DESSERT

- Blåbärssorbet med rostad mandel, lemoncurd, färska bär, torkad yoghurt och vaniljskum 119:-
- Vit kaffeglass med bakad choklad, karamelliserad pistagenöt och crème på röda vinbär 119:-
- Ostar från Hallen med tillbehör 139:-

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

Skagen, shrimps, mayonnaise, dill, red onion and lemon with dark bread	159:-
Buffalo mozzarella with beetroot, roasted pine nuts, crispy salsify, watercress, tomato vinaigrette	159:-
Tartar of beef with tarragon pickled onion, dijonnaise, potato crumbs, comte and cornichons	169:-
Herring from Norröna with dill pickled potatoes, sour cream, browned butter, fried onion and dried rye bread	159:-
Spanish caviar Naccarii 15g with smetana, blinies and finely chopped red onions	425:-

MAIN DISHES

Butterfried cod with yellow beetroots, shiitake mushroom, lumpfish roe from Öresund, deep-fried jerusalem artichoke and dill beurre blanc	335:-
Low tempered swedish fillet of beef with chantarelles, hearted cabbage, seleriac cream, tallow panko and sansho pepper gravy	345:-
Baked pork shoulder from Skärshult with freshly grated truffle, baked cabbage, onion, fried sweetbread and buttered chicken broth	295:-
Fish- & seafood stew with creme fraiche, vegetables and croutons	289:-
Fried whole lobster with bleak roe, chantarelles, broccolini, cream of broccoli, blackened leek and browned butter emulsion	425:-
Baked cabbage with chantarelles, broccolini, cream of broccoli, beetroot, crispy jerusalem artichoke and browned butter emulsion	239:-
Seafood platter	daily price
Today's special	daily price

DESSERTS

Blueberry sorbet with roasted almond, lemon curd, fresh berries, dried yoghurt and vanilla foam	119:-
White coffee ice-cream with baked chocolate, caramelized pistachio and cream of red currant	119:-
Cheeses from Hallen with accessories	139:-

In case of allergies, please contact the staff