

SILLEN & MAKRILLEN

FÖRRÄTT

- Frasigt lantägg med brillat savarin, picklad lök, råhyvlad champinjon och brynt hasselnötssmör 149:-
- Gravad skånsk hjort med picklade kantareller, krokett på hjortlägg, torkad grönkål, rårörda havtorn samt brynt schalottenlöksmajonnäs 159:-
- Tartar på röding från Umeå med wasabimajonnäs, rostade sesamfrön, sticklök, krispig tapioka, råhyvlad rättika och shiso 155:-
- Råstekt hummer med picklad avokado, tabasco, rostad mandel, riven fetaost, frisésallad och hummeremulsion 179:-
- Spansk caviar Naccarii 15g med smetana, blinier och finhackad rödlök 425:-

VARMRÄTT

- Stekt slätvar med friterad dykfångad pilgrimsmussla, bakad portabello, blomkål och basilika samt tomatemulsion 345:-
- Bakad rödtunga med bondbönor, persiljerotscrème, forellrom, krispig persiljerot, färsk riven hösttryffel, dragon samt svampbuljong 295:-
- Svensk rådjursytterfilé med stekt pumpa, krokett på griskind och anklever, pumpacrème, rosenkål, smålökar och smörad vinägersky 335:-
- Långbakad kalvlägg från Skåne med långkål, rökt sidfläsk, skånsk jordärtskocka, krispig potatis, äppelvinäger och kalvsky 295:-
- Misobakad blomkål med picklad ingefära, friterade risnudlar, bakad portabello, bondbönor, svampcrème, bok choy samt ponzu 245:-
- Skaldjursfat dagspris
- Dagens tavla dagspris
- Chef's Choise 695:-
Dryckespaket 495:-

DESSERT

- Mjölchokladsorbet med myltade hjortron, vaniljcrème, puffat nakenhavre och krispig kakao 119:-
- Citronbavaroise med kristalliserad viol, lakritsmaräng, glass på yoghurt och citronverbena 119:-
- Ostar från Hallen med tillbehör 135:-

SILLEN & MAKRILEN

STARTERS

Crispy egg with brilliant savarin, pickled onion, thinly sliced mushroom and browned hazelnut butter	149:-
Marinated venison from Skåne with pickled chantarelles, croquette of venison, dried kale, sweetened sea-buckthorn and browned shallot mayonnaise	159:-
Tartar of char from Umeå with wasabimayonnaise, roasted sesame seeds, spring onion, crispy tapioca, sliced black radish and shiso	155:-
Fried lobster with pickled avocado, tabasco, roasted almond, grated feta cheese, frise salad and lobster emulsion	179:-
Spanish caviar Naccarii 15g with smetana, blinies and finely chopped red onions	425:-

MAIN DISHES

Fried brill with deep-fried scallops, baked portabello, cauliflower, basil and tomato emulsion	345:-
Baked witch with broadbeans, cream of parsley root, trout roe, crispy parsley root, freshly sliced autumn truffle, tarragon and mushroom broth	295:-
Swedish deer with fried pumpkin, croquette on pork cheek and foie gras, pumpkin cream, brussels sprouts, baked onion and buttered vinegar gravy	335:-
Long-baked veal knuckle from Skåne with cabbage, smoked bacon, jerusalem artichoke, crispy potatoes, apple vinegar and veal gravy	295:-
Miso baked cauliflower with pickled ginger, fried rice noodles, baked portabello, broadbeans, mushroom cream, bok choy and ponzu	245:-
Seafood platter	daily price
Today's special	daily price
Chef's Choise	695:-
<i>Beverage Package</i>	495:-

DESSERTS

Milk chocolate sorbet with cloudberry, vanilla cream, puffed oats and crispy cocoa	119:-
Lemon bavaroise with crystallized violet, licorice meringue, ice-cream of yoghurt and lemon verbena	119:-
Cheeses from Hallen with accessories	135:-

In case of allergies, please contact the staff