

SILLEN & MAKRILLEN

FÖRRÄTT

- Skagen på hembakat filmjölsbröd med rödlök, löjrom, citron och dill 159:-
- Tartar på sotad kalv med friterad majstortilla, inkokt silverlök, picklad mango, crème fraiche, tomatillosalsa och koriander 165:-
- Smörstekt vit sparris med frisésallad, currylök, råhyvlad rädisa, potatiships, riven tryffelpecorino samt brynt smöremulsion 155:-
- Rökt hälleflundra med stenbitsrom från Öresund med ramslöksmajonnäs, inlagd rödbeta, torkat fänkålskrisp, gurka och citronette 169:-

VARMRÄTT

- Bakad forell från Värmland med vit sparris, forellrom, dragon, picklad morot, torkad morot, friterad lök och beurre blanc 295:-
- Pankofriterad pilgrimsmussla med råstekt rödräka, sotad babygem, rostade sesamfrön, vårlök, picklad ingefära, shiitake från Hällestad samt jalapenomajonnäs 345:-
- Selekterad oxrygg från Ugglarp med grönsparis, potatiskrokett med gruyère, inlagd röd endive och krasseemulsion 325:-
- Bakad hängmörad grissida från Skärshult med pärlchampinjoner, svampcrème, inlagd tomat, ramslök, fläsksvål samt smörad kycklingbuljong 289:-
- Helbakad rotselleri, potatiskrokett med gruyère, picklad vitsparis, puylinser, smörtstekt grönsparis, pärlchampinjoner och krasseemulsion 239:-
- Skaldjursfat dagspris
- Dagens tavla dagspris

DESSERT

- Utvalda ostar från Bengtssons ost med tillbehör 139:-
- Kokosbavaroise med mango- & koriandermaräng, kanderad chili, kokoskaka och mangosorbet 119:-
- Salt jordnötsglass med mjölkchokladcrème, cracker jacks samt jordnötskrisp och yoghurt 119:-

SILLEN & MAKRILLEN

STARTERS

Toast Skagen, shrimps, mayonnaise, dill, red onion and lemon with dark bread	159:-
Tartar on blackened veal with fried corn tortilla, pickled silver onion, mango, creme fraiche, tomatillo salsa and coriander	165:-
Butter fried white asparagus with salad, curry pickled onion, radish, potato chips, grated truffle pecorino and browned butter emulsion	155:-
Smoked halibut with lumpfish roe from Öresund, wild garlic mayonnaise, pickled beetroot, dried fennelcrisp, cucumber and citronette	169:-

MAIN DISHES

Baked trout from Värmland with white asparagus, trout roe, tarragon, pickled carrot, dried carrot, deep fried onion and beurre blanc	295:-
Deep fried scallops with fried shrimp, blackened babygem, roasted sesame seeds, spring onion, pickled ginger, shiitake from Hällestad and jalapeno mayonnaise	345:-
Selected beef from Ugglarp with green asparagus, potato croquette with gruyère, red endive and cress emulsion	325:-
Baked porkbelly from Olinge with pearl mushrooms, mushroom cream, pickled tomato, wild garlic, crispy pork rind and buttered chicken broth	289:-
Whole baked celeriac, potato croquette with gruyère, pickled white asparagus, puy lentils, butter fried green asparagus, pearl mushrooms and browned butter emulsion	239:-
Seafood platter	daily price
Today's special	daily price

DESSERTS

Selected cheeses from Bengtssons ost with accessories	139:-
Roasted coconut bavaroise with mango- & coriander meringue, candied chili, coconut cake and mango sorbet	119:-
Salted peanut ice-cream with milk chocolate cream, cracker jacks, peanut crisp and yoghurt	119:-

In case of allergies, please contact the staff