

SILLEN & MAKRIKEN

FÖRRÄTT

- Skagen på hembakat filmjölsbröd, löjrom, rödlök, sallad, citron och dill 159:-
- Carpaccio med rostade pinjekärnor, riven parmesan, tryffelmajonnäs och ruccola 159:-
- Löjrom med dillgurka, inlagd lök, gräddfilsskum, potatischips, fänkålsdill samt purjoaska 179:-
- Burrata med semitorkade videntomater, torkad basilika, gremolata, krispig levain och syrad fänkål 149:-
- Rökt örting med råhyvlad rädisa, regnbågsrom, krondillsemulsion, krispig lök och picklade kantareller 169:-

VARMRÄTT

- Gratinerad halv hummer med hummersoppa, vitlöksbröd, sallad och citron 325:-
- Lågtempererad svensk oxfile med tryffelmörad spetskål, gröna bönor, bakad lök, blomkålskrème, krispig potatis samt rödvinsky 345:-
- Iberico Secreto "five spice" med soyastekt ostronskivling, pak choi, rostade sesamfrön, röd curryemulsion och friterat rispapper 295:-
- Fisk- & skaldjursgryta med crème fraiche, primörer och krutonger 279:-
- Smörstekt torskrygg med brynta kantareller, sugar snaps, bjärepotatis, jordärtskockschips samt hummer beurre blanc 335:-
- Blomkålskrème med tryffelmörad spetskål, gröna bönor, inlagd lök, brynta kantareller och krispig potatis 235:-
- Skaldjursfat dagspris
- Dagens tavla dagspris

DESSERT

- Björnbärssorbet med smuldeg, vaniljskum, färska björnbär och lemoncurd 119:-
- Hallon- & yoghurtpannacotta med hallonmarmelad, bakad vit choklad, mörk chokladglass samt torkad yoghurt 119:-
- Ostar från Ålgrändens ost med tillbehör 139:-