

# SILLEN & MAKRIKEN

## FÖRRÄTT

- Rökt odlad silverål med picklad rödbeta, torkad rödbeta, pepparrotsskum, vaktelägg från Klippan och rågkrisp 155:-
- Rimmad skreitorsk med stenbitsrom från Öresund, ramslöksmajonnäs, inlagd kålrabbi, citronette, fänkålspollen och briochekrutong 159:-
- Frasigt och krämigt primörägg, råhyvlad champinjon, dragoninlagd röd endive, svampcrème, torkad rödlök och tryffelpeporino 149:-
- Bräckt skånsk oxbringa med friterad kalvbräss, curry, blomkålscrème, picklad lök, senapskorn, rå blomkål samt rivet persiljesmör 145:-

## VARMRÄTT

- Smörstekt marulk med toppmurklor, bakade lökar, marulkskinder, potatispuré, friterad lök och smörad skaldjursbuljong 345:-
- Bakad röding från Umeå med råstekt hummer, tryffelbräserad spenat, spritärtor, krispig potatis, råhyvlad rädisa och purjoaska samt brynt smöremulsion 295:-
- Lammrygg från Appeltorp med ramslökssmör, stekt jordärtskocka, krispigt kycklingskinn, mangold, vit böncrème och smörad kycklingbuljong 295:-
- Entrecôte från Ugglarp med kajplök, ostronskivling, sesamstekt pak choi, picklad ingefära, misomajonnäs och brynt soyasmör 325:-
- Helbakad blomkål med blomkålscrème, curry, spritärtor, sesamstekt pak choi & kajplök, quinoa och brynt soyasmör 229:-
- Skaldjursfat dagspris
- Dagens tavla dagspris
- Chef's Choise 695:-  
Dryckespaket 495:-

## DESSERT

- Morotskaka, limemarmelad, ingefärsrumble, mascarponeskum samt morotssorbet 119:-
- Chokladpastej, saltkola, krispig mjölk, fermenterade krusbär och hasselnötsglass 119:-
- Utvalda Ostar från Bengtssons ost med tillbehör 139:-

# SILLEN & MAKRI LLEN

## STARTERS

- Smoked silver eel with pickled beetroot, dried beetroot, horseradish frothe, quail egg from Klippan and rye crisp 155:-
- Salted skrei cod with lumpfish roe, wild garlic mayonnaise, turnip cabbage, citronette, fennel and brioche crouton 159:-
- Crispy and creamy egg, thinly sliced mushroom, tarragon pickled endive, mushroom cream, dried red onion and truffle pecorino 149:-
- Brisket of beef with crispy sweetbread, curry, cauliflower cream, pickled onion, mustard seeds, raw cauliflower and parsley butter 145:-

## MAIN DISHES

- Butterfried monkfish with morels, baked onions, cheek of monkfish, potato puree, crispy onion and buttered seafood stock 345:-
- Baked char with fried lobster, truffle braised spinach, peas, crispy potato, thinly sliced radish, blackened leek, browned butter emulsion 295:-
- Back of lamb from Appeltorp with wild garlic butter, fried jerusalem artichoke, crispy chicken skin, chard, cream of white beans, buttered chicken stock 295:-
- Rib eye from Ugglarp with leeks, oyster mushrooms, sesame fried pak choi, pickled ginger, miso mayonnaise and browned soy butter 325:-
- Baked cauliflower with cauliflower cream, curry, peas, sesame fried pak choi, leeks, quinoa and browned soy butter 229:-
- Seafood platter daily price
- Today's special daily price
- Chef's Choise 695:-  
*Beverage Package* 495:-

## DESSERTS

- Carrot cake with ginger crumble, lime marmalade, mascarpone frothe and carrot sorbet 119:-
- Chocolate pasty with salt toffee, crispy milk, fermented gooseberry and hazelnut ice cream 119:-
- Selected cheeses from Bengtssons ost with accessories 139:-

*In case of allergies, please contact the staff*