

SILLEN & MAKRIKEN

FÖRRÄTT

- Smörstekt torskind med forellrom, gurka, citronette, 159:-
blekselleri, potatischips, bränd lök och ostronmajonnäs
- Citrusrimmad pilgrimsmussla med kålrabbi, dillolja, 165:-
jordärtskockschips, rostad jordärtskocksemulsion,
brynt smör och torkad dill
- Tartar på skånsk hjort med havtorn, picklade 159:-
höstkantareller, torkad kål, senapsfrön
och brynt lökmajonnäs
- Swamptoast, brioche, skånsk alpost, smulad gräddfil, 149:-
färsk riven tryffel, hällestadssvamp och krispig lök

VARMRÄTT

- Misostekt skreitorsk med kungsmussling, inlagd tomat, 295:-
broccolicrème, friterad blomkål, råhyvlad blomkål,
frasigt skinn och sesamemulsion
- Smörstekt havskräfta med bakad röding, 325:-
tryffelbräserad spenat, steklök, brandadekrokett,
kalixlöjrom och smörad havskräftsbuljong
- Vildand från Kristianstad med äpple, belugalinser, 315:-
rökt sidfläsk, rotsellericrème, boudin noir, krispig terrin
smaksatt med anklever samt vinägersky
- Hängmörad svensk entrecôte med portvinslök, 325:-
skånsk portabello, rökt märg, shoestring fries,
krassemajonnäs och tryffelpecorino
- Helbakad rotselleri med tryffelbräserad spenat, 245:-
rotsellericrème, belugalinser, krispigt rispapper,
picklad steklök och sesamemulsion
- Skaldjursfat dagspris
- Dagens tavla dagspris
- Chef's Choise 695:-
Dryckespaket 495:-

DESSERT

- Mjölchokladmousse med krispig kakao, 119:-
björnbärscreme, maränger samt sorbet på harsyra
- Churros med nötkrokant, kola, gräddfilsskum, 119:-
myltade hjortron och toffeglass
- Ostar från Hallen med tillbehör 135:-

Vid allergier vänligen kontakta personalen

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

Butter fried cheek of cod with trout roe, cucumber, citronette, celery, potato chips, blackened onion and oyster mayonnaise	159:-
Lemon marinated scallop with kohlrabi, dill oil, jerusalem artichoke chips, roasted jerusalem artichoke emulsion, brown butter and dried dill	165:-
Tartar of veal from Skåne with sea buckthorn, pickled autumn chanterelles, dried cabbage, mustard seeds and onion mayonnaise	159:-
Mushroom toast, brioche, alp cheese, crumbled sour cream, fresh grated truffle, hällestad mushroom and crispy onion	149:-

MAIN DISHES

Miso fried skrei cod with king oyster, pickled tomato, broccoli cream, deep fried cauliflower, sliced cauliflower, crispy skin and sesame emulsion	295:-
Butter fried langoustine with baked char, truffle-braised spinach, baked onion, brandade croquette, bleak roe from Kalix and buttered lobster broth	325:-
Wild duck from Kristianstad with apple, belugalentils, smoked pork, celeriac chips, boudin noir, crispy terrine flavored with duck liver and vinegar gravy	315:-
Dry aged swedish rib eye with port wine onions, portabello mushroom, smoked marrow, shoestring fries, cress mayonnaise and truffle pecorino	325:-
Whole baked celeriac with truffle-braised spinach, celeriac chips, beluga lentils, crispy rice paper, pickled onion and sesame emulsion	245:-
Seafood platter	daily price
Today's special	daily price
Chef's Choise	695:-
<i>Beverage Package</i>	495:-

DESSERTS

Milk chocolate mousse with crispy cocoa, blackberry cream, meringues and sorbet on sorrel	119:-
Churros with nut crust, caramel, sour cream foam, cloudberry and toffee ice cream	119:-
Cheeses from Hallen with accessories	135:-

In case of allergies, please contact the staff