

# SILLEN & MAKRIKEN

## FÖRRÄTT

- "Äggamacka", krispigt lantägg, ramslök, gräddstekt hällestadsvamp, Almnäs Tegel, danskt rågbröd 149:-
- Stenbitsrom från Öresund med luftig potatis, quinoa, picklad grön chili, smulad gräddfil och grönt äpple 155:-
- Grillad hummer med hummerkräm, picklad vitlök, röd curry, råhyvlat rättika, bakad lök och friterad potatis 195:-
- Tartar på sotat lamm med råhyvlat champinjon, ölkokt lök, granskottsemulsion, vinägerpulver och friterad lök 159:-

## VARMRÄTT

- Svensk lammrygg med rödbeta, krokett på isterband, kålrot, senapskorn, färsk oregano och lammsky 315:-
- Stekt slätvar med friterad dykfångad pilgrimsmussla, bakad portabello, blomkål och basilika samt tomatemulsion 325:-
- Ångad skreitorsk med spritärtor, toppmurklor, forellrom, torkad svamp och ramslökshollandaise 295:-
- Hängmörad svensk oxrygg med vit sparris, fläsksvål, currypicklad lök, ängsresmör och kalvsky 325:-
- Bakad kålrot med toppmurklor, spritärtor, vit sparris, färsk tryffel, potatiskrisp och ramslökshollandaise 245:-
- Skaldjursfat dagspris
- Dagens tavla dagspris

## DESSERT

- Mjölchoklad cremeux med nashipäron, rostad cashewnöt, päronmarmelad och briocheglass 119:-
- Mazarin med karamelliserad vit choklad, kolaskum, citronpärlor samt sorbet på citronverbena 119:-
- Utvalda ostar från Hallen med tillbehör 135:-

*Vid allergier vänligen kontakta personalen*

# SILLEN & MAKRI LLEN

## STARTERS

Crispy egg with wild garlic, creamy mushrooms, swedish cheese and danish rye bread	149:-
Lumpfish roe with potato foam, quinoa, pickled green chili, crumbled sour cream and green apple	155:-
Grilled lobster with lobster cream, pickled garlic, red curry, raw planed radish, baked onion and fried potatoes	195:-
Tartar of blackened lamb with raw planed mushroom, beer-cooked onion, spruce shoots emulsion, vinegar powder and deep-fried onion	159:-

## MAIN DISHES

Swedish lamb with beetroot, croquette of smoked pork sausage, turnip, mustard grains, fresh oregano and lamb gravy	315:-
Fried brill with deep-fried scallops, baked portabello, cauliflower, basil and tomato emulsion	325:-
Steamed skreicod with green peas, black morel, trout roe, dried mushrooms and wild garlic hollandaise	295:-
Dry-aged swedish beef with white asparagus, pork rinds, curry pickled onion, sorrel butter and gravy	325:-
Baked rutabaga with black morels, green peas, white asparagus, fresh truffles, potato crisps and wild garlic emulsion	245:-
Seafood platter	daily price
Today's special	daily price

## DESSERTS

Milk chocolate cremeux with pears, roasted cashew, blackberry cream, meringues and sorbet on sorrel	119:-
Mazarin with caramelized white chocolate, caramel foam, lemon pearls and sorbet of lemon verbena	119:-
Cheeses from Hallen with accessories	135:-

*In case of allergies, please contact the staff*