

SILLEN & MAKRILLEN

FÖRRÄTT

- Skagen på hembakat filmjölsbröd med rödlök, löjrom, citron och dill 159:-
- Smörstekt vit sparris med frisésallat, blomkålscrème, inlagd lök, brynt hasselnötssmör, rostad panko och riven sommartryffel 155:-
- Stenbitsrom från Öresund med torkat rågbröd, luftig potatis, picklad grön chili, smulad gräddfil och grönt äpple 159:-
- Tartar på oxrygg med inkokt silverlök, råhyvlad rädisa, ramslöksmajonnäs, krispig potatis och rökt benmärg 165:-

VARMRÄTT

- Smörstekt marulk med sjökorall, ekskivling, rostade sesamfrön, sparrisbroccoli, miso beurre blanc 335:-
- Bakad rödingfilé från Umeå med vit sparris, löjrom, spenat, bränd lök, friterad blomkål och ramslöksemulsion 295:-
- Hängmörad entrecôte med soyastekt hällestadsvamp, inlagd tomat, pak choi, ponzu, krispig gyoza och jalepenomajonnäs 325:-
- Bakad svensk griskind med grönsparis, picklad morot, sotad vårlök, lökcrème och smörad kycklingbuljong 295:-
- Hel kryddbakad blomkål med grön sparris, inlagd tomat, belugalinser, sotad vårlök, krispig potatis och ramslöksemulsion 245:-
- Skaldjursfat dagspris
- Dagens tavla dagspris

DESSERT

- Ostar från Anki i Höganäs med tillbehör 139:-
- Rabarberbavaroise med torkad mandelkaka, rabarbergelé, kanderade mandlar, inkokta rabarber och gräddfilssorbet 119:-
- Mjolkchokladcrème med färska smultron, stekt havre, maräng på björkavsinäger och smultronglass 129:-

Vid allergier vänligen kontakta personalen

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

- Skagen, shrimps, mayonnaise, dark bread, red onion, bleak roe, lemon and dill 159:-
- Butter-fried white asparagus with frise salad, cauliflower cream, pickled onion, browned hazelnut butter, roasted panko and grated summer truffle 155:-
- Lumpfish roe from Öresund with dried rye bread, potato foam, pickled green chili, crumbled sour cream and green apple 159:-
- Tartar of sirloin with white onion, raw-planed radish, wild garlic mayonnaise, crispy potato and smoked bone marrow 165:-

MAIN DISHES

- Butter fried monkfish with sea coral, shiitake, roasted sesame seeds, bellaverde, miso beurre blanc 335:-
- Baked char fillet from Umeå with white asparagus, bleak roe, spinach, burnt onion, fried cauliflower and wild garlic emulsion 295:-
- Dry-aged entrecote with soya, fried mushrooms, pickled tomato, pak choi, ponzu, crispy gyoza and jalepeno mayonnaise 325:-
- Swedish pork cheek with green asparagus, pickled carrot, blackened spring onion, onion cream and buttered chicken broth 295:-
- Whole baked cauliflower with green asparagus, pickled tomato, beluga lentils, blackened spring onion, crispy potatoes and wild garlic emulsion 245:-
- Seafood platter daily price
- Today's special daily price

DESSERTS

- Cheeses from Anki in Höganäs with accessories 139:-
- Rhubarb bavaroise with dried almond cake, rhubarb gel, candied almonds, pickled rhubarb and sour cream sorbet 119:-
- Milk chocolate cream with fresh wild strawberries, fried oats, meringue of birch sap vinegar and wild strawberry ice cream 129:-

In case of allergies, please contact the staff