

SILLEN & MAKRIKEN

FÖRRÄTT

Skagen på hembakat filmjölsbröd med rödlök, löjrom, citron och dill	165:-
Löjrom med grönt äpple, inlagd fänkål, gräddfilsskum, potatiships och torkad fänkålsdill	189:-
Tartar på sotad oxrygg med lökmarmelad, dragonmajonnäs, råhyvlad rädisa, vitlökskrutong och vesterhavssost	169:-
Fatlagrad matjessill från Norröna med bjärepotatis, äggcrème, brynt smör, picklad lök och torkat rågbröd	159:-
Ostron med tillbehör	35:-/st

VARMRÄTT

Råstekt hel hummer med ekskivling, inlagd tomat, krispig potatis, sparrisbroccoli, broccolicrème och brynt smöremulsion	425:-
Fisk- & skaldjursgryta med crème fraiche, primörer och krutonger	289:-
Lågtempererad svensk oxfilé med friterad blomkål, grön sparris, ängssyrasmör, blomkålskrème samt rödvinsky	345:-
Ångad bergtunga med grön sparris, pärlchampinjon, löjrom, bjärepotatis och smörad musselbuljong	325:-
Secreto iberico med stekt majs, vikentomater, buntlök, jalapenomajonnäs, krispig lök och chimi churri	295:-
Hel kryddbakad blomkål med grön sparris, inlagd tomat, pärlchampinjon, krispig potatis, puylinser och brynt smöremulsion	245:-
Skaldjursfat	dagspris
Dagens tavla	dagspris

DESSERT

Jordgubbssorbet med brynt smörkaka, rostad mandelmassa, jordgubbskompott och vaniljskum	119:-
Pina colada-bavaroise, ananaskrisp, rom, inkokt ananas, kokospulver och kokosglass	129:-
Ostar med tillbehör från Ost & Delibaren i Höganäs	139:-

Vid allergier vänligen kontakta personalen

SILLEN & MAKRIKEN

STARTERS

Skagen, shrimps, mayonnaise, dark bread, red onion, bleak roe, lemon and dill	165:-
Bleak roe with green apple, pickled fennel, sour cream foam, potato chips and dried fennel dill	189:-
Tartar of blackened sirloin with onion marmalade, tarragon mayonnaise, radish, garlic croutons and Vesterhav cheese	169:-
Soused herring from Norröna with potatoes from Bjäre, egg cream, brown butter, pickled onions and dried rye bread	159:-
Oysters with accessories	35:-/pcs

MAIN DISHES

Fried whole lobster with shiitake mushrooms, pickled tomato, crispy potatoes, asparagus broccoli, broccolic cream, browned butter emulsion	425:-
Fish- & shellfish stew with sour cream, vegetables and croutons	289:-
Low-tempered swedish fillet of beef with deep-fried cauliflower, green asparagus, sorrel butter, cauliflower cream and red wine gravy	345:-
Steamed lemon sole with green asparagus, pearl mushroom, bleak roe, potatoes from Bjäre and buttered clam broth	325:-
Secreto iberico with roasted corn, tomatoes from Viken, onions, jalapeno mayonnaise, crispy onion and chimi churri	295:-
Whole baked cauliflower with green asparagus, pickled tomato, pearl mushroom, crispy potatoes, puy lentils and brown butter emulsion	245:-
Seafood platter	daily price
Today's special	daily price

DESSERTS

Strawberry ice cream with brown butter cake, roasted almond paste, strawberry compote and vanilla foam	119:-
Pina colada bavaroise, pineapple crisp, rum, cooked pineapple, coconut powder and coconut ice cream	129:-
Cheeses with accessories from Ost & Delibaren in Höganäs	139:-