

SILLEN & MAKRIKEN

FÖRRÄTT

Skagen på hembakat filmjölsbröd med rödlök, löjrom, citron och dill	165:-
Sotad tonfisk med grön currymayo, rostade cashewnötter, rättika, teriyaki, krispigt rispapper och inlagd ingefära	175:-
Terrin på skånsk griskind och anklever med smörstekta kantareller, rökt märg, plummonmarmelad, picklad majrova, senapsemulsion och fläsksvål	165:-
Eldad getost med skånsk rödbeta, blåbär, vinägerlök, luftig crème fraiche, saltrostad hasselnöt och krasse	155:-
Ostron med tillbehör	35:-/st

VARMRÄTT

Lågtempererad oxfile med brytbönor, skånsk ostronskivling, jordärtskockscreme, färskriven tryffel samt kalvsky	345:-
Smörstekt hälleflundra med sotad sticklök, skånska betor, regnbågsrom, råhyvlad fänkål och krondills-beurre blanc	335:-
Fisk- & skaldjursgryta med crème fraiche, primörer och krutonger	289:-
Friterad pilgrimsmussla med rödingfile från Umeå, bakad purjolök, sparrisbroccoli, bränd lök, picklad morot och dragonemulsion	325:-
Hängmörad grissida från Skärshult med smörstekta kantareller, rostad jordärtskocka, picklad röd endive och smörad kycklingbuljong	295:-
Kryddbakad rotselleri med skånska betor, smörstekta kantareller, vit quinoa och picklad endive samt dragonemulsion	245:-
Skaldjursfat	dagspris
Dagens tavla	dagspris

DESSERT

Mjölchokladcreme med färska björnbär yuzucurd, hallonsorbet och mynta	119:-
Gräddfilsglass med inkokt äpple, kardemummakaka, rostad äppelcreme, brynt smörpulver och fänkål	119:-
Ostar med tillbehör från Ost & Delibaren i Höganäs	135:-

SILLEN & MAKRILEN

STARTERS

Skagen, shrimps, mayonnaise, dark bread, red onion, bleak roe, lemon and dill	165:-
Blackened tuna with green curry mayo, roasted cashew nuts, radish, teriyaki, crispy rice paper and pickled ginger	175:-
Terrin on pork cheek and duck liver with butter-fried chanterelles, smoked marrow, plum marmalade, pickled turnip, mustard emulsion and pork rinds	165:-
Grilled goat cheese with swedish beetroot, blueberry, vinegar onion, creme fraiche foam, salted hazelnut and cress	155:-
Oysters with accessories	35:-/pcs

MAIN DISHES

Low-temperature fillet of beef with french beans, swedish oyster mushrooms, cream of jerusalem artichoke, fresh grated truffle and veal gravy	345:-
Butter fried halibut with blackened onion, beets, trout roe, thinly sliced fennel and dill beurre blanc	335:-
Fish- & shellfish stew with sour cream, vegetables and croutons	289:-
Deep-fried scallops with char from Umeå, baked leeks, asparagus broccoli, blackened onions, pickled carrot and tarragon emulsion	325:-
Pork belly from Skärshult with butter-fried chanterelles, roasted jerusalem artichoke, pickled red endive and buttered chicken broth	295:-
Baked celeriac with swedish beets, butter-fried chanterelles, white quinoa, pickled endive and tarragon emulsion	245:-
Seafood platter	daily price
Today's special	daily price

DESSERTS

Milk chocolate cream with fresh blackberries, yuzucurd, raspberry sorbet and mint	119:-
Sour cream ice cream with apple, cardamom cake, roasted apple cream, browned butter powder and fennel	119:-
Cheeses with accessories from Ost & Delibaren in Höganäs	135:-

In case of allergies, please contact the staff