

SILLEN & MAKRIKEN

FÖRRÄTT

- Sotad torskrygg med gröna ärtor, trattkantarell, picklad pepparrot, kalixlöjrom, grön olja och smör på körvel 165:-
- Krispig havskräfta med picklad tomat, kålrabbi, riven avokado samt chorizomajonnäs 175:-
- Gravad ren med picklade kantareller, havtorn, rostad lökcrème, krokett på renskav och anklever samt torkad grönkål 165:-
- Friterad blomkål med pumpacrème, brynt smör, pumpapapper, parmesan, inlagd röd steklök, saltrostad hasselnöt och färskriven tryffel 155:-

VARMRÄTT

- Smörstekt piggvar med hash brown, rostad marconamandel, syltad citron, morot, krasseblad och hollandaise 345:-
- Variation på skånskt lamm med boudin noir, äppelcrème, druvor, råhyvlat jordärtskocka, rostad skocka, vinägerpulver, torkad kål och sanshosky 325:-
- Ankröst från Munka-Ljungby med kålrotscrème, puylinser, rökt sidfläsk, citronpicklad kålrot, svartvinbärgelée, krokett på anklår och ankleversky 295:-
- Halstrade dykfångade pilgrimsmusslor med hummercrème, confiterad mandelpotatis, bakad purjolök, sojaböner, råhyvlat fänkål och smörad havskräftsbuljong 325:-
- Bakad persiljerot med vesterhavssost, kålrotscrème, puylinser, citronpicklad kålrot, sojaböner, vitlökskrutong och pistou 245:-
- Skaldjursfat dagspris
- Dagens tavla dagspris

DESSERT

- Salt mjölkchokladganache med kanderad cashewnöt, chokladgelée, havtornscurd och sorbet på fermenterade havtorn 119:-
- Citronskum med blåbärsarmelad, torkade blåbär, kristalliserad vit choklad, timjan samt yoghurtglass 119:-
- Ostar från Ost och Delibaren i Höganäs med tillbehör 139:-

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

Blackened cod with green peas, chanterelle, pickled horseradish, bleak roe from Kalix, green oil and butter of chervil	165:-
Deep-fried langoustine with pickled tomato, kohlrabi, grated avocado and chorizomayonnaise	175:-
Cured reindeer with pickled chanterelles, sea buckthorn, roasted onion cream, dried kale, croquette of reindeer and duck liver	165:-
Deep-fried cauliflower with pumpkin cream, browned butter, pumpkin paper, parmesan, pickled red onion, salt roasted hazelnut, fresh grated truffles	155:-

MAIN DISHES

Butter-fried turbot with hash brown, roasted marcona almond, pickled lemon, carrot, cress leaves and hollandaise	345:-
Variety of lamb from Skåne with boudin noir, apple cream, grapes, raw jerusalem artichoke, roasted artichoke, vinegar powder, dried cabbage and sansho gravy	325:-
Duck breast from Munka-Ljungby with cream of swedish turnip, puy lentils, smoked pork, lemon pickled turnip, blackcurrant jelly, croquette of duck and foie gras jus	295:-
Grilled dive-caught scallops with lobster cream and confit almond potatoes, baked leeks, soybeans, raw fennel and buttered broth of langoustine	325:-
Baked parsley root with vesterhavscheese, cream of swedish turnip, puy lentils, lemon pickled turnip, soybeans, garlic croutons and pistou	245:-
Seafood platter	daily price
Today's special	daily price

DESSERTS

Salt milk chocolate ganache, candied cashew, chocolate jelly, sea buckthorn curd and sorbet of fermented sea buckthorn	119:-
Lemon foam with blueberry marmalade, dried blueberries, crystallized white chocolate, thyme and yogurt ice cream	119:-
Cheeses from Ost och Deli baren i Höganäs with accessories	139:-