

FÖRRÄTT

- Svampkrosett, vesterhavssost, fermenterad ramslök, råhyvlat champinjon, picklade senapsfrön och ramslökcrème 165:-
- Tartar på sotad oxrygg med currylök, picklad vit sparris, brynt smörmajonnäs, krispig purjolök och riven gruyère 169:-
- Rökt stenbit med stenbitsrom från Öresund, picklad gulbeta, grönt äpple, smulad gräddfil, gräslöksskum, torkad kavring 169:-
- Eldad hummer med råhyvlat rättika, dragonstuvad potatis, krispig potatis och tryffelpecorino 225:-

VARMRÄTT

- Smörstekt piggvar med vit sparris, sotad lök, färsk spenat, potatiskrutong och hollandaise 375:-
- Rimmad skreirygg med spritärter, toppmurklor, ramslök, anyapotatis och löjroms beurre blanc 335:-
- Selekterad entrecôte med vit sparris, krispig jordärtskocka, kalvsky samt café de paris smör 325:-
- Hoisinglacerad fläksida från Olinge med picklad shimeji, pak choi, röd chili, ostronskivling, krispigt svål och misoemulsion 295:-
- Pankofriterad rotselleri med toppmurklor, vit sparris, ramslök, belugalinser, sotad lök och hollandaise 255:-
- Skaldjursfat dagspris
- Dagens Tavla dagspris

DESSERT

- Bakade rabarber med friterad munk, vaniljcrème och brynt smörglass 119:-
- Variation på lavendel, vit choklad och citron 119:-
- Ostar från "Ost och delibaren" med tillbehör 135:-
- Hemmagjorda praliner 39:-/st

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

- Mushroom croquette, vesterhavs cheese, fermented ramson, raw-sliced mushroom, pickled mustard seeds and ramson cream 165:-
- Tartar of blackened beef with curry onions, pickled white asparagus, browned butter mayonnaise, crispy leeks and grated gruyère 169:-
- Smoked lumpfish with lumpfish roe from Öresund, pickled yellow beetroot, green apple, crumbled sour cream, chives foam and dried bread 169:-
- Grilled lobster with raw sliced radish, dragon stewed potato, crispy potato and truffle pecorino 225:-

MAIN COURSE

- Butter fried turbot with white asparagus, sautéed onion, fresh spinach, potato crouton and hollandaise 375:-
- Skrei cod with green peas, morels, blackened onions, anya potatoes, beurre blanc and bleak roe 355:-
- Selected Rib-eye with white asparagus, crispy jerusalem artichoke, café de paris butter and veal gravy 325:-
- Hoisin glazed side of pork from Olinge with pickled shimeji, pak choi, red chili, oyster mushroom, crispy rind and miso emulsion 295:-
- Panko-fried root celery with morels, white asparagus, blackened onions, beluga lentils, ramson and hollandaise 255:-
- Seafood platter daily price
- Today's Special daily price

DESSERT

- Baked rhubarb with deep-fried donut, vanilla cream and browned butter ice cream 119:-
- Variety of lavender, white chocolate and lemon 119:-
- Cheeses from "Ost och Delibaren" with accessories 135:-
- Homemade chocolate pralines 39:-/p

In case of allergies, please contact the staff