

## FÖRRÄTT

- Skagen på hembakat filmjölsbröd med rödlök, löjrom, citron och dill 169:-
- Löjrom med gräddfilsskum, inlagd gurka, råhyvrad rädisa, potatiskrisp och citronette 189:-
- Mangalicaskinka med rostad tomatcrème, hyvrad gruyère, briochekrutong, brynt smör och inlagda gröna jordgubbar 169:-
- Tataki på tonfisk med råhyvrad rättika, kimchimayo, togarashikrisp, picklad shimeji, sesamfrön och koriander 179:-
- Ostron med tillbehör 40:-/st

## VARMRÄTT

- Råstekt hel hummer med sotad babygem, broccolini, picklad tomat, krispig jordärtskocka och beurre blanc 425:-
- Fisk- & skaldjursgryta med crème fraiche, primörer och krutonger 289:-
- Lågtempererad svensk oxfile med friterad blomkål, grön sparris, tryffelsmör, vitlöksrostad panko samt rödvinsky 345:-
- Ångad bergtunga med gröna ärtor, färsk spenat, löjrom, bjärepotatis, handskalade räkor och smörad musselbuljong 325:-
- Pluma Iberico med ostronskivling, pimientos padrons, buntlök, rostad mandel och romanescosås 295:-
- Vesterhavskroket med helbakad kålrabbi, sotad babygem, grön sparris, ostronskivling och beurre blanc 245:-
- Skaldjursfat dagspris
- Dagens Tavla dagspris

## DESSERT

- Jordgubbsglass med kolacrunch, lemoncurd, färska jordgubbar och puffad smördeg 119:-
- Chokladcrème med rostad hasselnöt, fermenterade krusbär, bakad choklad, mascarponeskum och mjölkchokladsorbet 125:-
- Ostar från "Ost & Delibaren" i Höganäs med tillbehör 139:-

# SILLEN & MAKRI LLEN

## STARTERS

Skagen, shrimps, mayonnaise, dark bread, red onion, bleak roe, lemon and dill	169:-
Bleak roe with sour cream foam, pickled cucumber, raw sliced radish, potato crisp and lemonette	189:-
Mangalica ham with roasted tomato cream, gruyère, brioche croutons, browned butter and pickled green strawberries	169:-
Tataki of tuna with radish, kimchimayo, togarashi crisp, pickled shimeji, sesame seeds and coriander	179:-
Oysters with accessories	40:-/p

## MAIN COURSE

Fried whole lobster with blackened baby gem, broccolini, pickled tomato, crispy jerusalem artichoke and beurre blanc	425:-
Fish- & shellfish stew with sour cream, vegetables and crouton	289:-
Low-tempered swedish fillet of beef with deep-fried cauliflower, green asparagus, truffle butter, garlic roasted panko and red wine gravy	345:-
Steamed lemon sole with green peas, fresh spinach, bleak roe, potatoes from Bjäre, hand peeled shrimps and buttered mussel broth	325:-
Pluma iberico with oyster mushrooms, pimientos padrons, spring onion, roasted almond and romanesco sauce	295:-
Vesterhavs croquette with whole baked kohlrabi, blackened baby gem, green asparagus, oyster mushrooms and beurre blanc	245:-
Seafood platter	daily price
Today's Special	daily price

## DESSERT

Strawberry ice-cream with caramel crunch, lemon curd, fresh strawberries and puffed pastry	119:-
Chocolate cream with roasted hazelnut, fermented gooseberry, baked chocolate, mascarpone foam and milk chocolate sorbet	125:-
Cheeses from "Ost & Delibaren" in Höganäs with accessories	139:-

*In case of allergies, please contact the staff*