

FÖRRÄTT

Skagen på hembakat filmjölsbröd med rödlök, löjrom, citron och dill	169:-
Tartar på sotad oxrygg med nashipäron, sesamfrön, koriander, kimchi, togarashi krisp och chilimayo	169:-
Terrin på iberico och anklever med brioche, lökmarmelad, fläsksvål, körvel och plommon	179:-
Sotad fröyalax med sojagravad äggula, pressgurka, kron-dillsmayo, löjrom, hyvlad rädisa, migas och torkad dill	175:-
Ostron med tillbehör	40:-/st

VARMRÄTT

Smörstekt hälleflundra med skånska betor, råhyvlad fänkål, färskpotatis, forellrom och krondills beurre blanc	365:-
Fisk- och skaldjursgryta med crème fraiche, primörer och krutonger	289:-
Lågtempererad svensk oxfilé med friterad jordärtskocka, sotad sticklök, jordärtskockscrème, krispig potatis, riven tryffelpecorino och rödvinskysky	345:-
Pluma Iberico med smörstekta kantareller, knippmorot, picklad röd endive och brynt smöremulsion	295:-
Friterad jordärtskocka med örtbakad selleri, syrad lök, jordärtskockscrème, smörstekta kantareller och tryffelpecorino	245:-
Skaldjursfat	dagspris
Dagens Tavla	dagspris

DESSERT

Rågbrödsglass med äppelcrème, pain d'épice flarn, körvel, kola samt pressat äpple	119:-
Mazarinbotten med dulcecrème, färska björnbär, blåbärsjelé, puffat kakaoflarn samt björnbär och yoghurtglass	125:-
Ostar från "Ost & Delibaren" i Höganäs med tillbehör	139:-

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

Toast Skagen, shrimps, mayonnaise, dark bread, red onion, bleak roe, lemon and dill	169:-
Tartar of blackened beef with nashi pears, sesame seeds, coriander, kimchi, togarashi crisp and chili mayonnaise	169:-
Terrine of Iberico and foie gras with brioche, onion jam, pork rind, chervil and plums	179:-
Blackened salmon from Fröya with soy pickled egg yolk, cucumber, dill mayonnaise, bleak roe, radish, migas and dried dill	175:-
Oysters with accessories	40:-/p

MAIN COURSE

Butter-fried halibut with beets, raw fennel, new potatoes, trout roe and dill beurre blanc	365:-
Fish- and shellfish stew with sour cream, vegetables and croutons	289:-
Low-temperature swedish fillet of beef with fried jerusalem artichoke, blackened spring-onion, jerusalem artichoke cream, crispy potatoes, grated truffle pecorino and red wine gravy	345:-
Pluma Iberico with butter-fried chanterelles, carrot, pickled red endive and browned butter emulsion	295:-
Deep-fried jerusalem artichoke with herb-baked celery, pickled onions, jerusalem artichoke cream, butter-fried chanterelles and truffle pecorino	245:-
Seafood platter	daily price
Today's Special	daily price

DESSERT

Rye bread ice-cream with apple cream, pain d'épice flarn, chervil, caramel and squeezed apple	119:-
Mazarin with dulce cream, fresh blackberries, blueberry jelly, puffed cocoa flakes, blackberries and yoghurt ice-cream	125:-
Cheeses from "Ost & Delibaren" in Höganäs with accessories	139:-