

SILLEN & MAKRILEN

FÖRRÄTT

- Snökrabba med potatiskrokett, hyvlad fänkål, gurka, picklad chili och krabbhollandaise 189:-
- Smörstekt kalvbräsk med blomkåls crème, svartkål, riven tryffelpecorino, picklad lök och curry 179:-
- Svampmacka, brioche, vilda svampar, körvel, brillat savarin, färskriven tryffel, balsamico och smetana 169:-
- Tartar på fröyalax med ponzu, rostade sesamfrön, sojapärlor, grön rättika, wasabimayo, krispig lotusrot och koriander 175:-

VARMRÄTT

- Selekterad entrecôte med palsternackscréme, plommonchutney, krispig grönkål, ekskivling, picklad jordärtskocka, salvia och smörad kycklingbuljong 345:-
- Norsk marulk med stekt jordärtskocka, bakad purjolök, kungsmussling, 2x rom, krispig potatis, libbsticka och beurre blanc 365:-
- Råstekt hummer med friterad pilgrimsmussla, pak choi, bränd gurka, broccolicréme, friterad lök, vit miso, brynt smöremulsion 395:-
- Bakad butternutpumpa med blomkåls crème, currylök, ekskivling, torkad svartkål, brynt smöremulsion och riven tryffelpecorino 265:-
- Skaldjursfat dagspris
- Dagens Tavla dagspris

DESSERT

- Mjölchokladganache med dinkelsmulor, mjölkflarn, havtorn, filmjölksorbet, havtornssirap och citrontimjan 129:-
- Smörad vaniljcrème med kompott på höstäpple, tarte crust, krispigt bovete, citronmeliss, kanelglass och varm kolasås 119:-
- Ostar från "Ost & Delibaren" i Höganäs med tillbehör 139:-

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

- Snow crab with potato croquette, thinly sliced fennel, cucumber, pickled chili and crab hollandaise 189:-
- Butter-fried sweetbread with cauliflower cream, black cabbage, grated truffle pecorino, pickled onions and curry 179:-
- Mushroom sandwich, brioche, wild mushrooms, chervil, brillat savarin, freshly grated truffles, balsamic vinegar and sour cream 169:-
- Tartar of fröya salmon with ponzu, roasted sesame seeds, soy pearls, green radish, wasabi mayo, crispy lotus root and coriander 175:-

MAIN COURSE

- Selected sirloin with parsnip cream, plum chutney, crispy kale, shiitake, pickled jerusalem-artichoke, sage and buttered chicken broth 345:-
- Norwegian monkfish with fried jerusalem artichoke, baked leeks, king oyster mushroom, 2x fish roe, crispy potatoes, linguee and beurre blanc 365:-
- Butter fried lobster with fried scallop, pak choi, blackened cucumber, broccoli cream, fried onion, white miso and browned butter emulsion 395:-
- Baked butternut pumpkin with cauliflower cream, curry onion, shiitake, dried black cabbage, browned butter emulsion and grated truffle pecorino 265:-
- Seafood platter daily price
- Today's Special daily price

DESSERT

- Milk chocolate ganache with dinkel crumbs, crispy milk, sea buckthorn, sour milk sorbet, sea buckthorn syrup and lemon thyme 129:-
- Buttered vanilla cream with compote of autumn apple, tarte crust, crispy buckwheat, lemon balm, cinnamon ice cream and hot caramel sauce 119:-
- Cheeses from "Ost & Delibaren" in Höganäs with accessories 139:-