

FÖRRÄTT

| | |
|--|---------|
| Ostron "Marenes Oleron" med tillbehör | 40:-/st |
| Skagen på hembakat filmjölsbröd med rödlök, löjrom, citron och dill | 169:- |
| Smörstekt vit sparris med burrata, vitlöksrostad tomat, migas, inlagd lök och örtsallad | 169:- |
| Röding från Umeå med laxrom, pressgurka, färskpotatis, brynt smör, isad purjolök, rågflarn och emulsion på citrongräs | 175:- |
| Rå utbankad oxfile med gräslöksemulsion, lagrad parmesan, picklad schalottenlök, pistagecrust, krispig lök och ruccola | 179:- |

VARMRÄTT

| | |
|---|----------|
| Smörstekt hälleflundra med broccolicrème, österlensparris, råhyvlad fänkål, hash brown, 2 x rom och sandefjordsås | 349:- |
| Sotad gulfenad tonfisk med grillad avocadocrème, rostad paprika, stekt shiitake, tomatillosalsa, sotad hjärtsallad samt friterad majstortilla | 339:- |
| Hängmörad oxrygg med vit sparris, chorizo pireneu, bakad portabello, confiterad steklök, rostad panko samt ramslöksemulsion | 369:- |
| Österlensparris med krokett på hällestadsvamp, grönt från Malmö stadsodling, saltrostad marconamandel, picklad lök, ramslöksemulsion och färskriven sommartryffel | 249:- |
| Skaldjursfat med tillbehör | dagspris |
| Dagens Tavla | dagspris |

DESSERT

| | |
|---|-------|
| Jordgubbscrème med mjölkskum, krispig sockerkaka med brynt smör, marinerade jordgubbar och glass på citronverbena | 129:- |
| Mjolkchokladcrème med inkokt rabarber, isad rabarber, puffad smördeg, harsyra samt rabarber och yoghurtglass | 129:- |
| Ostar från "Ost & Delibaren" i Höganäs med tillbehör | 149:- |

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

| | |
|---|--------|
| Oysters "Marennes Oleron" with accessories | 40:-/p |
| Toast Skagen, shrimps, mayonnaise, dark bread, red onion, bleak roe, lemon and dill | 169:- |
| Butter-fried white asparagus with burrata, garlic roasted tomato, migas, pickled onions and herb salad | 169:- |
| Char from Umeå with salmon roe, cucumber, potatoes, browned butter, leeks, rye flakes and emulsion of lemongrass | 175:- |
| Raw fillet of beef with chive emulsion, aged parmesan, pickled shallots, pistachio crust, crispy onions and arugula | 179:- |

MAIN COURSE

| | |
|--|-------------|
| Butter-fried halibut with broccoli cream, asparagus from Österlen, raw planed fennel, hash brown, 2 x fishroe and sandefjord sauce | 349:- |
| Blackened yellowfin tuna with grilled avocado cream, roasted peppers, fried shiitake, tomatillo salsa, roasted heart salad and deep-fried corn tortilla | 339:- |
| Dry-aged beef with white asparagus, chorizo pireneu, baked portabello, confit fried onions, roasted panko and wild garlic emulsion | 369:- |
| Österlen asparagus with croquette of Hällestad mushrooms, greens from Malmö urban cultivation, salt-roasted marcona almond, pickled onions, wild garlic emulsion and freshly grated summer truffle | 249:- |
| Seafood platter with accessories | daily price |
| Today's Special | daily price |

DESSERT

| | |
|--|-------|
| Strawberry cream with milk foam, crispy sponge cake with browned butter, marinated strawberries and ice cream of lemon verbena | 129:- |
| Milk chocolate cream with rhubarb, iced rhubarb, puffed puff pastry, fresh herbs, rhubarb and yoghurt ice cream | 129:- |
| Cheeses from "Ost & Delibaren" in Höganäs with accessories | 149:- |