

FÖRRÄTT

- Ostron med tillbehör 40:-/st
- Lätt halstrad pilgrimsmussla med krispig jordärtskocka, hasselnötsolja, hackade hasselnötter, rostad jordärtskockscrème, körvel samt brynt smör med äppelcidervinäger 179:-
- Rå wagyu A5 med talgstekt focaccia, majonnäs på brynt lök, färskriven tryffel, picklad schalottenlök och lökblomma 229:-
- Vispad kycklinglever med pickles, japanskt mjölkbröd, körsbärsgel och krasse 179:-
- Rullad på kålrot och svartkål med blomkålscrème, curry, inlagd kålrot, tryffelpecorino, friterad salvia och emulsion på gräslök 179:-

VARMRÄTT

- Knaperstekt ankbröst med karamelliserad brysselkål, krispigt lantägg, ekskivling, hashbrown, smörad anbuljong, portvinsglace och frisésallad 295:-
- Smörstekt skreitorsk med svartrot, gravad citron, glaserad gulbeta, gräslöksolja, forellrom, picklad gulbeta, krispig jordärtskocka och sandefjordsås 329:-
- Umi Biff 200 dagar grainfed Kakuni med blomkålscrème, granatäpple, picklad ingefära, rostad blomkål, friterad vitlök, koriander och glaze 369:-
- Pommes dauphine med glaserad svartrot, picklad schalottenlök, krispigt ägg, ekskivling, frisésallad, körvelmajonnäs, smulad blå kornblomst och jordärtskockschips 249:-
- Skaldjursfat med tillbehör dagspris
- Dagens Tavla dagspris

DESSERT

- Vaniljglass med mörk chokladpannacotta, banankola, skum på syrad grädde, maräng, varm chokladsås och frystorkad banan 139:-
- Champagnesorbet med crème catalanskum, krispigt bovete, brynt smörkaka, sanshopeppar och karamellpulver 139:-
- Utvalda ostar från "Ost & Delibaren" i Höganäs med tillbehör 149:-

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

Oysters with accessories	40:-/p
Lightly toasted scallop with crispy jerusalem artichoke, hazelnut oil, roasted hazelnuts, roasted jerusalem artichoke cream, chervil and browned butter with apple cider vinegar	179:-
Raw wagyu A5 with tallow fried focaccia, mayonnaise on browned onion, fresh grated truffle, pickled shallots and onion flower	229:-
Whipped chicken liver with pickles, japanese milk bread, cherry gel and cress	179:-
Terrin of turnip and black cabbage with cauliflower cream, curry, pickled turnip, truffle pecorino, fried sage and emulsion on chives	179:-

MAIN COURSE

Crispy roasted duck breast with caramelized brussels sprouts, crispy egg, shiitake mushroom, hash brown, buttered duck broth, port wine glace and frisésalad	295:-
Butter-fried skrei cod with scorzonera, pickled lemon, glazed beetroot, chive oil, trout roe, pickled beetroot, crispy jerusalem artichoke and sandefjord sauce	329:-
Umi Beef 200 days grainfed kakuni, cauliflower cream, pomegranate, pickled ginger, roasted cauliflower, fried garlic, coriander and glace	369:-
Pommes dauphine with glazed scorzonera, pickled shallots, crispy egg, shiitake mushroom, frisésalad, chervil mayonnaise, crumbled blue cornflower and jerusalem artichoke chips	249:-
Seafood platter with accessories	daily price
Today's Special	daily price

DESSERT

Vanilla ice cream with dark chocolate panna cotta, banana caramel, foam on sour cream, meringue, hot chocolate sauce and freeze-dried banana	139:-
Champagne sorbet with creme catalan foam, crispy buckwheat, browned butter cake, sansho pepper and caramel powder	139:-
Cheeses from "Ost & Delibaren" in Höganäs with accessories	149:-

In case of allergies, please contact the staff