

SILLEN & MAKRILEN

FÖRRÄTT

Ostron med tillbehör	45:-/st
Skagen på hembakt filmjölsbröd med rödlök, citron, dill och löjrom	195:-
Vispad stenbitsrom med picklad ramslökskapris, snacksgurka, gräddfilsskum, ramslöksolja och dillchips	195:-
Pastrami på oxfilé med crème på gammelknas, råhyvlat champinjon, inlagd tomat, krispig focaccia, isad silverlök och libbsticka	225:-
Råstekt vit sparris med pocherat ägg, brynt smöremulsion, rostade hasselnötter, currylök, riven tryffelpecorino och frisésallad	189:-

VARMRÄTT

Sotad fröyalax med hummergyoza, gräddkockt purjolök, fermenterad ramslök, sotad gurka, citroninkockt lök, hummersmör och örtsallad	345:-
Krispig fläksida "kakuni" med svart vitlöksmajonnäs, sotad sticklök, pak choi, krispig chili, picklad enokisvamp och koriander	325:-
Oxfile med smörstekt ekskivling, vitlökstomat, krokett på potatis och almnäs tegel, persiljepanko, balsamicolök, råhyvlad grön sparris och tryffelgastrique	395:-
Smörstekt hälleflundra med vit sparris, confit potatis, saltinlagd citron, pärlchampinjon, stenbitsrom och sandefjordssås	395:-
Österlensparris med ramslök, krokett på potatis och almnäs tegel, picklad vit sparris, gräddstekt purjolök och matvete, sandefjordssås samt färskriven tryffel	275:-
Skaldjursfat med tillbehör	dagspris
Dagens Tavla	dagspris

DESSERT

Bakad rabarber med hibiskus, salt vaniljcrème, rabarber gel, luftig vit choklad, citronmaräng, rabarberflarn, dillsorbet och torkad citronverbena	139:-
Mörkchokladcrème med hasselnötsdacquoise, lönnsirap, kristalliserad salt mjölkchoklad, hasselnötsglass och oxalis	139:-
Ostar från "Ost & Deli-baren" i Höganäs med tillbehör	149:-

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

Oysters with accessories	45:-/p
Shrimps with mayonnaise, dill, red onion, lemon, fish roe on dark rye bread	195:-
Whipped lumpfish roe with pickled ramsoncapers, snack cucumber, sour cream foam, chives oil and dill chips	195:-
Pastrami of beef fillet with cream of gammel knas, mushroom, pickled tomato, focaccia, silver onion and herbs	225:-
White asparagus with egg, browned butter emulsion, hazelnuts, curry onion, truffle pecorino and frisée	189:-

MAIN COURSE

Blackened salmon from fröya with lobster gyoza, cream-cooked leeks, wild-garlic, cucumbers, lemon-cooked onions, lobster emulsion and herb salad	345:-
Crispy pork side "kakuni" with black garlic mayonnaise, smoked onion, pak choi, crispy chili, pickled enoki mushrooms and coriander	325:-
Fillet of beef, shiitake, garlic tomato, croquette on potatoes and almnäs tegel, parsley panko, balsamico onions, green asparagus and truffle gastrique	395:-
Butter-fried halibut with white asparagus, confit potatoes, salted lemon, pearl mushroom, lumpfish roe and sandefjord sauce	395:-
Österlen asparagus, spring onion, croquette on potatoes and almnäs tegel, cream-fried leek and wheat, sandefjord sauce and summer truffle	275:-
Seafood platter with accessories	daily price
Today's Special	daily price

DESSERT

Baked rhubarb with hibiscus, salty vanilla cream, rhubarb gel, airy white chocolate, lemon meringue, rhubarb flakes, dill sorbet and dried lemon verbena	139:-
Dark chocolate cream with hazelnut dacquoise, maple syrup, crystallized salted milk chocolate, hazelnut ice cream and oxalis	139:-
Cheeses from "Ost & Deli-baren" in Höganäs with accessories	149:-