

# SILLEN & MAKRIKEN

## FÖRRÄTT

Ostron med tillbehör	45:-/st
Skagen på hembakt filmjölsbröd med rödlök, citron, dill och löjrom	195:-
Sotad tonfisk med krispig chili, balsamicolök, baby gem, tonkapicklad tomat, krispig ostronskivling och krasseemulsion	195:-
Tartar på oxfilé med gul zucchini, tryfflad lökmarmelad, krispig potatis, riven almnäs tegel, ruccolakrasse och persiljeemulsion	225:-
Burrata med hyvlad galiamelon, tonkapicklad tomat, balsamicolök, tomatkräm, togarashirostade pinjenötter och basilikaemulsion	175:-

## VARMRÄTT

Bakad fjällröding från Umeå med grön sparris, ekskivling, spenat, forellrom, picklad lök, krispig lök och sandefjordssås	365:-
Friterad kammussla med löjrom, blomkålskräm, rostad blomkål, picklad röd endive, sotad babygem, limevinaigrette och X.O-sås	345:-
Svensk oxfilé med grön sparris, pärlchampinjon, buntlök, brynt lökcrème, krispig lök och tryfflemulsion	395:-
Iberico Secreto med pak choy, stekt majs, buntlök, vikentomat, salsa verde, saltrostad marconamandel och kimchiemulsion	365:-
Terrin på potatis och västerbottenost med grön sparris, ekskivling, picklad lök, röd endive och tryfflemulsion	275:-
Skaldjursfat med tillbehör	dagspris
Dagens Tavla	dagspris

## DESSERT

Jordgubbsorbet med vit choklad och rooibos bavaoise, honungskaka, färska jordgubbar, yuzucurd, cumeopeppar och rooibos maräng	135:-
Choklad-delice med vispad karamellpannacotta, misokola, krispigt bovete och banansorbet	135:-
Ostar från "Ost & Deli-baren" med tillbehör	165:-

# SILLEN & MAKRI LLEN

## STARTERS

Oysters with accessories	45:-/p
Shrimps with mayonnaise, dill, red onion, lemon, fish roe on dark rye bread	195:-
Blackened tuna with crispy chili, balsamic onion, baby gem salad, tonka pickled tomato, crispy oyster mushrooms and cress emulsion	195:-
Tartare of beef fillet with yellow zucchini, truffled onion jam, crispy potatoes, grated almnäs tegel, arugula cress and parsley emulsion	225:-
Burrata with galia melon, tonka pickled tomato, balsamic onion, tomato cream, togarashi roasted pine nuts and basil emulsion	175:-

## MAIN COURSE

Baked trout from Umeå with green asparagus, shiitake, spinach, trout roe, pickled onions, crispy onions and sandefjord sauce	365:-
Fried scallop with bleak roe, cauliflower cream, roasted cauliflower, pickled red endive, blackened baby gem salad, lime vinaigrette and X.O sauce	345:-
Swedish fillet of beef with green asparagus, pearl mushroom, spring onion, roasted onion cream, crispy onion and truffle emulsion	395:-
Iberico Secreto with pak choy, fried corn, spring onion, tomatoes from Viken, salsa verde, salt-roasted marcona almond and kimchi emulsion	365:-
Terrin of potatoes and Västerbotten cheese with green asparagus, shiitake, pickled onions, red endive and truffle emulsion	275:-
Seafood platter with accessories	daily price
Today's Special	daily price

## DESSERT

Strawberry sorbet with white chocolate and rooibos bavaroise, honey cake, fresh strawberries, yuzucurd, cumeo pepper and rooibos meringue	135:-
Chocolate delice with whipped caramel panna cotta, miso caramel, crispy buckwheat and banana sorbe	135:-
Cheeses from "Ost & Deli-baren" with accessories	165:-

*In case of allergies, please contact the staff*