

SILLEN & MAKRILEN

FÖRRÄTT

- Ostron med tillbehör 45:-/st
- Skagen på hembakat filmjölksbröd med rödlök, citron, dill och löjrom 195:-
- Smörstekt hokkaidolimpa med gräddstekta kantareller, varmrökt vildand, picklad silverlök och skånsk alpost 195:-
- Kampotgravad hamachi med jalapenoemulsion, babygem, rostad paprika, fingerlime, saltrostad marconamandel och örtsallad 225:-
- Bakad tomino med tryffelhonung, färska blåbär, rostade valnötter och surdegsbröd 175:-

VARMRÄTT

- Smörstekt torskrygg med kantareller, picklad gulbeta, varmrökt sidfläsk, bakad rotselleri, riven pepparrot och smörad kycklingbuljon 395:-
- Smörpocherad bläckfisk med picklad ramslökskapris, stekt svartkål, chistorraolja, rostade hasselnötter och skum på blåmussla 365:-
- Iberico Pluma med pressgurka, rostade sesamfrön, krondillsgelé, ostronskivling, chili, romanesco, ponzu och koriander 365:-
- Svensk oxfilé med tryffelstuvad purjolök, ankleverkrokett, bakad portabello, friterad vitlök, sky på rostad kyckling och äppelcider med färskrivna tryffel 395:-
- Bakad rotselleri med kantareller, picklade senapsfrön, tryffelstuvad purjolök, beluga linser, rostade hasselnötter och svart vitlöksemulsion 275:-
- Skaldjursfat med tillbehör dagspris
- Dagens Tavla dagspris

DESSERT

- Mjölchokladganache med fermenterad svartvinbärscrème, tonkaglass, färska vinbär, shiso och brynt smörkrisp 135:-
- Choux au Craquelin fylld med crème på rostat äpple, crème brûléeskum, saltrostad macadamianöt, pressat äpple med citrontimjan och glass på ingefära 135:-
- Ostar från "Ost & Deli-baren" med tillbehör 165:-

SILLEN & MAKRIJLEN

STARTERS

Oysters with accessories	45:-/p
Shrimps with mayonnaise, dill, red onion, lemon, fish roe on dark rye bread	195:-
Butter-fried hokkaido bread with cream-fried chanterelles, hot-smoked wild duck, pickled silver onion and swedish cheese	195:-
Kampot cured hamachi with jalapeno emulsion, baby gem, roasted pepper, finger lime, salt-roasted almonds and herb salad	225:-
Baked tomino with truffle honey, fresh blueberries, roasted walnuts and sourdough bread	175:-

MAIN COURSE

Butter-fried cod loin with chanterelles, pickled beetroot, hot-smoked pork belly, baked celeriac, grated horse-radish and buttered chicken broth	395:-
Butter-poached squid with pickled ramsoncapers, fried black cabbage, chistorra oil, roasted hazelnuts and foam of blue mussels	365:-
Iberico Pluma with pressed cucumber, roasted sesame seeds, dill jelly, oyster mushrooms, chili, romanesco, ponzu and cilantro	365:-
Fillet of beef with truffle-stewed leek, duck liver croquette, baked portabello, fried garlic, jus on roasted chicken and apple cider with fresh grated truffle	395:-
Baked celeriac with chanterelles, pickled mustard seeds, truffle stewed leeks, beluga lentils, roasted hazelnuts and black garlic emulsion	275:-
Seafood platter with accessories	daily price
Today's Special	daily price

DESSERT

Milk chocolate ganache with fermented black currant cream, tonka ice cream, fresh currants, shiso and brown butter crisp	135:-
Choux au Craquelin filled with cream on roasted apple, crème brûlée foam, salt-roasted macadamia, pressed apple with lemon thyme and ice cream on ginger	135:-
Cheeses from "Ost & Deli-baren" with accessories	165:-

In case of allergies, please contact the staff