

SILLEN & MAKRIKEN

FÖRRÄTT

Ostron med tillbehör	45:-/st
Havskräfta med grillat pinnbröd, rosépeppar, tryffelsmör, inkokt citron, enbär och timjan	195:-
Terrin på anklever & iberico med inkokt päron, pistagenötter, rökt paprika, picklad kålrabbi och dragonemulsion	185:-
Grillad getost med rostade rödbetor, ramslökskapis, blåbär, saltrostade pumpakärnor och gastrique på betor och blåbär	175:-
Tartar på sterling hälleflundra med ingefärsolja, grillad hummeremulsion, picklad sjökorall, rättika och frisésallat	195:-

VARMRÄTT

Smörstekt gös från Ringsjön med hashbrown, primörmorot, currypicklad rotselleri, saltrostad marconamandel och löjromshollandaise	385:-
Grillad fröyalax med pilgrimsmousseline, bakad fänkål, råhyvlat äpple, dillolja, saffran och smörad hummerbuljong	365:-
Hjortrygg med boudin noir, gröna druvor, jordärtskockskräms, bakat äpple, jordärtskockschips och cumeosky	395:-
Ankbröst med belugalinser, persilja, brysselkål, rökt sidfläsk, krokett på rilette och tryffel, mizuna och smörad ankbuljong	365:-
Gnocchi med rostad majs, picklade vinbär, krondill, färskrivna tryffel, picklade kantareller och tryffelskum	275:-
Skaldjursfat med tillbehör	dagspris
Dagens Tavla	dagspris

DESSERT

Earl grey pannacotta med ört- & yoghurtssorbet, päronkompott, citronverbenamaräng, salt pistageganache, pärongranité, örttapioka och tagetes	145:-
Komuntu chokladmousse med hasselnötspraline, financier, kaffesirap, mandelmördeg, kaffe chantilly, kaffeböner och oxalis	145:-
Ostar från "Ost & Deli-baren" med tillbehör	165:-

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

Oysters with accessories	45:-/p
Langoustine with grilled bread, pink pepper, truffle butter, pickled lemon, juniper and thyme	195:-
Terrine of duck liver & iberico with pear, pistachios, smoked paprika, pickled kohlrabi and tarragon emulsion	185:-
Grilled goat's cheese with roasted beets, ramson capers, blueberries, salt-roasted pumpkin seeds and gastrique on beets and blueberries	175:-
Tartar of sterling halibut with ginger oil, grilled lobster emulsion, pickled sea coral, radish and frisee sala	195:-

MAIN COURSE

Butter-fried pike perch from Ringsjön with hash brown, carrot, curry pickled celeriac, salt roasted marcona almonds and bleak roe hollandaise	385:-
Grilled salmon from Fröya with scallop mousseline, baked fennel, raw sliced apple, dill oil, saffron and buttered lobster broth	365:-
Venison with boudin noir, green grapes, jerusalem artichoke cream, baked apple, jerusalem artichoke chips and cumeo gravy	395:-
Duck breast with beluga lentils, parsley, brussels sprouts, smoked pork belly, croquette of rilette and truffle, mizuna and buttered duck broth	365:-
Gnocchi with roasted corn, pickled currants, dill, freshly grated truffle, pickled chanterelles and truffle foam	275:-
Seafood platter with accessories	daily price
Today's Special	daily price

DESSERT

Earl gray pannacotta with herb and yoghurt sorbet, pear compote, lemon verbena meringue, salt pistachio ganache, pear granité, herb tapioca and tagetes	145:-
Komuntu chocolate mousse with hazelnut praline, financier, coffee syrup, almond shortcrust pastry, coffee chantilly, coffee beans and oxalis	145:-
Cheeses from "Ost & Deli-baren" with accessories	165:-