

SILLEN & MAKRIKEN

FÖRRÄTT

- Ostron med tillbehör 45:-/st
- Sotad råbiff med krispig smördeg, pickles, västerbottenskum och örtsallad 195:-
- Glaserad hummer med potatisblini, hummersallad caesar, baby gem, picklad röd chili, hollandaise och sotad gurka 249:-
- Bakad rotsellerisnurra med äppelcrème, rostade hasselnötter, brynt smör, råhyvlat äpple, hasselnötsmajonnäs, currylök och lagrad prästost 179:-

VARMRÄTT

- Skånsk griskind med hashbrown, bakad tomat, ramslökskapis, sotad baby gem, kolgrillad sellericrème och dragonsky 349:-
- Svensk oxrygg med vitlök, persilja, jordärtskocka, picklad röd endive, krispig polenta, örtsallad och murkelsås 395:-
- Skreitorsk med konfiterad mandelpotatis, syrad svartkål, råhyvlat beta, kungsmussling, 2 x rom, gräslök och sandefjordssås 379:-
- Kolgrillad pilgrimsmussla med sriracha, räkchips, pak choi kimchi, sojapicklad portabellosvamp, bränd lök och karl-johan emulsion 395:-
- Okonomiyaki, japansk kålpannkaka, sojapicklad portabello, kimchi, bränd lök, mizuna, sticklök, majonnäs, yuzurostade sesamfrön och tonkatsusås 279:-
- Skaldjursfat med tillbehör dagspris
- Dagens Tavla dagspris

DESSERT

- Mascarpone mousse med blodapelsinsorbet, inkokt citrus, gel, vit choklad, gräddfil cremeux, marängflarn och körvel 149:-
- Salt karamellganache med mjölkchoklad, sesam nougatine, saltrostade valnötter och rostad jordärtskocksglass 149:-
- Utvalda ostar med tillbehör 169:-

SILLEN & MAKRILEN

STARTERS

| | |
|--|--------|
| Oysters with accessories | 45:-/p |
| Blackened raw beef with crispy puff pastry, pickles, västerbotten cheese foam and herb salad | 195:- |
| Glazed lobster with potato blini, lobster caesar salad, baby gem, pickled red chili, hollandaise and blackened cucumber | 249:- |
| Baked celeriac roll with apple cream, roasted hazelnuts, browned butter, raw grated apple and hazelnut mayonnaise, curry onion and aged swedish cheese | 179:- |

MAIN COURSE

| | |
|--|-------------|
| Swedish pork cheek with hash brown, baked tomato, wild garlic capers, blackened baby gem, charcoal-grilled celery cream and tarragon jus | 349:- |
| Swedish beef loin class 5 with garlic, parsley, artichoke, pickled red endive, crispy polenta, herb salad and morel sauce | 395:- |
| Skrei cod with confit almond potatoes, pickled black cabbage, raw grated beets, king oyster mushrooms, 2 x fishroe, chives and sandefjord sauce | 379:- |
| Charcoal-grilled scallop with sriracha, shrimp crisp, pak choi kimchi, soy-pickled portobello mushroom, blackened onion and emulsion of karl-johan mushroom | 395:- |
| Okonomiyaki, japanese cabbage pancake, soy pickled portobello, kimchi, blackened onion, mizuna, chives, mayonnaise, yuzu roasted sesame seeds and tonkatsu sauce | 279:- |
| Seafood platter with accessories | daily price |
| Today's Special | daily price |

DESSERT

| | |
|---|-------|
| Mascarpone mousse with blood orange sorbet, citrus, gel, white chocolate, sour cream cremeux, meringue flan and chervil | 149:- |
| Salted caramel ganache with milk chocolate, sesame nougatine, salt-roasted walnuts and roasted artichoke ice cream | 149:- |
| Selected cheeses with accessories | 169:- |