

FÖRRÄTT

Ostron Gillardeau med tillbehör	60:-/st
Skagen på hembakat filmjölsbröd med löjrom, rödlök, sallad, citron och dill	195:-
Tartar på oxen med grön chili, picklad grön tomat, avokado-kräm, chipotleolja, smulad gräddfil, krispig platano macho	195:-
Grillad bläckfisk med ratatouille, mojo rojo, picklad jalapeno, grillad ananas, migas och oreganoolja	195:-
Krispigt ägg med stuvad purjolök, currykokt lök, picklad vit sparris, briochekrutong, prästost, färskriven tryffel och frisé	185:-

VARMRÄTT

Smörstekt långarygg, krokett på hummer, bakad spetskål, rökt broccolini, picklade betor, forellrom och smörad sparrisbuljong	365:-
Krispiga pilgrimsmusslor med blomkåls crème, picklad röd endive, ostronskivling, krispigt sidfläsk och chiliemulsion	365:-
Fläskracks från Rosersbergs gård, vaniljpicklad tomat, ört- & kapis vinaigrette, sotad hjärtsallad, rosépeppar, rucola, krispigt svål, tonnatosås och hyvlad parmesan	325:-
Kalventrecôte, grön sparris, ekskivling, buntlök, potatis- & västerbottenterrin, rostad vitlökspanko och schalottenlökssky	365:-
Röda linser med avokadokräm, picklad grön tomat, rökt broccolini, chipotleolja, sotad hjärtsallad och rostad vitlökspanko	275:-
Skaldjursfat	dagspris
Dagens Tavla	dagspris

DESSERT

Kokosmousse med persikosorbet, matcha cremeux, limecurd, yoghurtkrisp och matcha tuile	149:-
Mazarin med rabarberkompott, crème brûléeskum, mandelflarn, körvel, hallonpulver och rabarbersorbet	149:-
Ostar från Ost & Delibaren med tillbehör	169:-

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

Oysters Gillaudeau with accessories	60:-/p
Toast Skagen, shrimps, mayonnaise, dark bread, red onion, bleak roe, lemon and dill	195:-
Beef tartare, green chili, pickled green tomato, avocado cream, chipotle oil, crumbled sour cream, crispy platano macho	195:-
Grilled squid, ratatouille, mojo rojo, pickled jalapeno, grilled pineapple, migas and oregano oil	195:-
Crispy egg, stewed leeks, curry onion, pickled white asparagus, brioche crouton, aged swedish cheese, fresh grated truffle and fris�	185:-

MAIN COURSE

Butter-fried ling loin, lobster croquette, baked cabbage, smoked broccolini, pickled beets, trout roe and buttered asparagus broth	365:-
Crispy scallops, cauliflower cream, pickled red endive, oyster mushroom, crispy smoked pork and chili emulsion	365:-
Pork rack from Rosersberg farm, vanilla pickled tomato, herb- & caper vinaigrette, smoked heart salad, pink pepper, arugula, crispy pork rind, tonnato sauce and grated parmesan	325:-
Veal entrec�te, green asparagus, shiitake mushroom, spring onion, potato- & v�sterbotten terrine, roasted garlic panko and shallot gravy	365:-
Red lentils, avocado cream, pickled green tomato, smoked broccolini, chipotle oil, smoked heart salad and roasted garlic panko	275:-
Seafood platter with accessories	daily price
Today's Special	daily price

DESSERT

Coconut mousse, peach sorbet, matcha cremeux, lime curd, yogurt crisp and matcha tuile	149:-
Mazarin, rhubarb compote, Cr�me br�l�e foam, almond flakes, chervil, raspberry powder and rhubarb sorbet	149:-
Selected cheeses with accessories	169:-