

SILLEN
& MAKRILLEN



SNACKS

Saltrostade marconamandlar	70:-
Oliver	60:-
Ostron "Gillardeau" med tillbehör	60:-/st
Tryffel- & parmesansalami 80g	110:-
Kalixlöjrom 30g med smetana, rödlök, citron, blinier och dill	295:-
Skaldjurskroetter med majonnäs och lagrad parmesan	100:-

FÖRRÄTT

Skagen på hembakat filmjölsbröd med löjrom, rödlök, sallad, citron och dill	195:-
Sotad fröyalax med pepparrot, färskost, pressad gurka, råhyvlad rädisa, picklade senapsfrön, senapsolja och krispigt rågbröd	195:-
Mangalicaskinka med tonkapicklad tomat, rostade hasselnötter, brynt smör, vattenkrasse och hyvlad gruyère	195:-
Burrata med basilika, tryffelhonung, picklad röd endive, rostad tomatcrème och migas	185:-

VARMRÄTT

Rödingfilé med grön sparris, handskalade räkor, smörstek ostroonskivling, stenbitsrom och sandefjordsås	365:-
Råstek hummerstjärt med broccolini, puffat ris, sotad gurka, jalapenomayo, krispig rösti och brynt smörskum	465:-
Svensk oxfilé med grön sparris, portabello, picklad lök, krispig potatis och emulsion på fermenterad kampotpeppar	395:-
Lamminnerfilé med gröna ärtor, vaxbönor, spenat, persilje- & myntapesto, tryffelgastrique och rostad vitlökspanko	395:-
Krispig rotselleriterrine, granatäppelsirap, sotad hjärtsallad, lättpicklad gurka, syrad rödkål och persilje- & myntapesto	295:-
Skaldjursfat	Dagspris
Dagens tavla	Dagspris

DESSERT

Jordgubbssorbet med baskisk ostkaka, pressade jordgubbar, timotpeppar cremeux, vaniljcrumble samt citron- & flädersirap	149:-
Brynt vit chokladkaka med körsbärskompott, choklad-tuille, tonkakola, kanderade pekannötter, karamelliserad pekannötsglass och körsbärspulver	149:-
Ostar från Ost & Delibaren med tillbehör	169:-

Vid allergier vänligen kontakta personalen

SNACKS

Salt-roasted Marcona almonds	70:-
Olives	60:-
Oysters "Gillardeau" with accessories	60:-/p
Truffle and parmesan salami 80g	110:-
Bleak roe from Kalix 30g with sour cream, red onion, lemon, blinis and dill	295:-
Seafood croquettes with mayonnaise and aged parmesan	100:-

STARTER

Toast Skagen, shrimps, mayonnaise, dark bread, red onion, bleak roe, lemon and dill	195:-
Blackened salmon with horseradish, cream cheese, pressed cucumber, raw planed radish, pickled mustard seeds, mustard oil and crispy rye bread	195:-
Mangalica ham with tonka pickled tomato, roasted hazelnuts, browned butter, watercress and grated gruyere	195:-
Burrata with basil, truffle honey, pickled red endive, roasted tomato cream and migas	185:-

MAIN COURSE

Filet of char with green asparagus, handpeeled shrimps, butter-fried oyster mushrooms, lumpfish roe and sandefjord sauce	365:-
Fried lobster tail with broccolini, puffed rice, blackened cucumber, jalapeno mayo, crispy rösti and browned butter foam	465:-
Swedish fillet of beef with green asparagus, portabello mushrooms, pickled onions, crispy potatoes and emulsion of fermented kampot pepper	395:-
Lamb fillet with green peas, yellow beans, spinach, parsley & mint pesto, truffle gastrique and roasted garlic panko	395:-
Crispy celeriac terrine, pomegranate syrup, blackened baby gem salad, lightly pickled cucumber, pickled red cabbage, parsley and mint pesto	295:-
Seafood platter	daily price
Today's special	daily price

DESSERT

Strawberry sorbet with basque cheesecake, pressed strawberries, timot pepper cremeux, vanilla crumble, lemon and elderberry syrup	149:-
Browned white chocolate cake with cherry compote, chocolate tuile, tonka caramel, candied pecans, caramelized pecan ice cream and cherry powder	149:-
Selected cheeses with accessories	169:-

In case of allergies, please contact the staff