

Menu du Jour v.7

Förrätter

- Svensk bläckfisk, aioli, citron
- Friterad Camembert, hjorton, persilja
- Oxcarpaccio, tryffelmajonnäs, hasselnötter

Måndag

- Grillad Picanha, mojjorojjo, kroketter
 - Gambas Pil-Pil

Tisdag

- Friterad kyckling, BBQ, bluecheese
- Halstrad sej, tomat, oliver, kronärtskocka

Onsdag

- Flankstek, sobrasada-smör, padrones
 - Bouillabaisse

Torsdag

- Grissida, västerbottenost, champinjon
- Gravad lax, kroketter, smetana, syrad lök

Fredag

- Älgköttbullar, gräddsås, lingon, pressgurka
 - Ångad skrei, ansjovis, sockerärter

Dessert

- Mjölkchokladcrème, pistage, salt
 - En kula glass/sorbet
 - Petit Fours

1-rätt 145 kr / 2-rätter 195 kr/ 3-rätter 235 kr

Gäller så långt lagret räcker

APERITIF

Oliver eller Marconamandlar

55 kr

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée

160 kr

Jeio Prosecco Superiore Brut D.O.C.G

85 kr

Dry Martini

145 kr

Gin & Tonic

Martin Miller, Hernö, Hendrick's

165 kr

Negroni

160 kr

Italian Ice-Tea

Martini Rosso, Ginger ale

130 kr

Öl från PangPang Brewery, Hökarängen

PangPang Pills, Dry hopped pilsner 5,8% 80 kr

Flamingo-Go, IPA 6% 95 kr

Alkoholfria alternativ från 45 kr

*ILSE ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG,
ALL BETALNING SKER MED KREDITKORT.*

FÖRRÄTTER

Paleta iberico bellota
50 gr 95 kr / 100 gr 185 kr

Kvällens ostron
1 st 35 kr / 6 st
195 kr

Majskroketter, picklad jalapeño, gräddfil, grillad
hjärtsallad
95 kr

Sniglar, vitlökssmör, parmesan, bröd
135 kr

Grovmalen råbiff, svartkål, hasselnötter,
gruyere, smetana
135 kr

Sotade kammusslor, inlagd RAF-tomat, mjölkkräm,
getost
165 kr

Stuvad hummer & kalvbräss, Kalixlöjrom, champinjon,
dragon, cognac
245 kr

TARTES

Kalixlöjrom, västerbottensost, silverlök, smetana
195 kr

Lufttorkat ankbröst, lök- & äppelkaramell, madeira,
riven anklever
165 kr

HUVUDRÄTTER

Kronhjortssadel, savoykål, kalvbräss,
pumpa, crème double

345 kr

Bresse-duva, anklever au torchon,
madeira, rotselleri, brysselkål

295 kr

Grovmalen råbiff, svartkål, hasselnötter,
gruyere, smetana

235 kr

Smörbakad gös, havskräfta, fänkål, vitlök, tomat

275 kr

Hummerpappardelle

315 kr

Kroppkakor, wrångebäcksost, svamp, portvin,
hasselnötter, brynt lök,

195 kr

Plat du Jour

145 kr

DESSERTER

Ostar från Hevré Mons, Paris

130 kr

ILSE´S Petit Fours

95 kr

Glass / Sorbet

50 kr / kula

Karamelliserad mjölkchoklad, pistage, salt

70 kr

Nötmousse, blåbärssorbet, mandelkaka,

brynt smör, citron

115 kr

Taylors 10 yr tawny port 85 kr

2013 Ruffino Vin Santo Serelle 110 kr

1999 Moulin Touchais 115 kr

2007 Gustave Lorentz Vendanges Tardives Grand Cru 130 kr

2015 Nittnaus Beerenauslese Exquisit 75 kr

EFTER MATEN COCKTAIL

Lemon Cheesecake

Limoncello, vanilj, hasselnötslikör, citron

145 kr

Espresso Martini

Vodka, hasselnötslikör, espresso

145 kr