

Plat du Jour V. 46, 11:30-17:00

Måndag

- Hummerspaghetti
- Grillat majskycklinglår, friterad fetaost, oliver, bakad lök

Tisdag

- Toast Skagen, lögrom
- Rödvinbräserverad oxkind, potatispuré, tryffel

Onsdag

- Bakad regnbåge, sandefjordsås, ansjovis
 - Biff Rydberg, senapsgrädde

Torsdag

- Vaktel, mandelpotatispuré, anklever, tryffel
 - Stekta kammusslor, bakade tomater, krabb vinaigrette, basilika

Fredag

- Ryggbiff, sauce choron, baconkroketter
- Helstekt rödtunga, champagnesås, champinjoner

APERITIF

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée

160 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

Sour's

Amaretto, Whiskey, Gin, Vodka

145 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

Oliver eller Marconamandlar
55 kr

Kvällens ostron
1 st 40 kr / 6 st 240 kr

Svensk bläckfisk, gurka, ostronmajonnäs
155 kr

Burrata, aubergine, pinjenötter, basilika
135 kr

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

TARTES

Jamon serrano, getost, riven tomat, olivolja
165 kr / 245 kr

Lufttorkat ankbröst, lök- & äppelkaramell,
madeira, riven anklever
165 kr / 245 kr

Vid allergier, vänligen informera personalen

LES CLASSICS

Sniglar, vitlökssmör, parmesan, bröd
165 kr

Toast "Pelle Janzon", oxcarpaccio,
Kalixlöjrom, äggula
235 kr / 335 kr

Grovmalen råbiff, parmesan, picklade tomater,
olivolja, citronmajonnäs
155 kr / 245 kr

Oxifilé Provençal
335 kr

Plat du Jour, ändras dagligen
145 kr

HUVUDRÄTTER

Stekt hälleflundra, sobrasada, mandel, kronärtskocka
285 kr

Gratinerad gösfilé, Smögenräkor,
västerbottenkroketter, spritärtor
285 kr

Kronhjortssadel, savoykål, kalvbräss,
pumpa, crème double
345 kr

Fettuccine Alfredo, tryffel, parmesan
235 kr

Oxbringa BBQ, parmesanstuvad spenat, lökringar
235 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

Varma hjortron, mandelglass, mazarin
115 kr

Taylor's 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

