

BRASSERIE SILJAN¹⁹¹³

À LA CARTE

SNACKS

MARCONAMANDLAR 55:-

FRANSKA OLIVER 55:-

LUFTTORKAD SKINKA 75:-

Dryckesförslag: Cava Monasterio de Veruela 105:-

LÖJROM 135:-

smetana, picklad lök, gräslök, friterad potatis

Dryckesförslag: Champagne Hennequière Cuvée

Chardonnay 145:-

VITTOPPIGA RÄDISOR MED FÄRSKOST 80:-

krasseolja, krasse, rostade solrosfrön

Dryckesförslag: Champagne De Lozey Tradition eller

Txakoli Urtaran 140:-

TARTLETT MED GRÖN SPARRIS 85:-

salladslök, gräslök och emulsion på lagrad hårdost

Dryckesförslag: Sauvignon Blanc Tradition Österrike 110:-

BRIOCHE 140:-

kräftskagen med västerbotten

Dryckesförslag: Michelle Arould traditon 98:-

MELLANRÄTTER

BRÖDSERVERING 55:-

Siljans levain, mörka maltbröd,
danska rågröd, fröknäcke
serveras med vispat brynt smör,
färskost och olivolja



VIT SPARRIS 145:-

hollandaiseskum på grillad citron, forellrom, vattenkrasse

Dryckesförslag: Riesling Steinriegel Österrike 115:-

RÅBIFF PÅ NÖTINNANLÅR 165:-

karamelliserad lök vinaigrette, ramslök, gröna blad,
krispig lök, peccorino

Dryckesförslag: Nebbiolo d'Alba 105:-

GRILLAD HJÄRTSALLAD 135:-

fermenterad hjärtsallad, lagrad hårdost, vinaigrette
smaksatt med sardeller, citron och kapris, krispig
tupplår

Dryckesförslag: Strehn Chardonnay eller

Rosé Elefanten im porzellanladen 100:-

TOMATER FRÅN KARINSTORP 125:-

fermenterad tomatvinaigrette med libbsticka, rostat
bovete, riven fetaost, krämig fetaost

Dryckesförslag: Zorzal Garnacha Blanca eller

Zorzal Tempranillo 95:-

PORKSLIDER 150:-

pork belly, kålsallad, chilimajo, picklad kålrabbi,
koriander och sesamfrö på Siljans burgarbröd

Dryckesförslag: Nat Cool Graciano 120:-

SOTAD REGNBÅGE 175:-

forellrom, variationer på blomkål, ängsyra och blåmusselsky

Dryckesförslag: Orlando Abrigo Chardonnay "Tre Plus" 115:-

BRASSERIE SILJAN¹⁹₁₃

À LA CARTE FORTS.

SMÖRSTEKT KUMMELRYGG 165:-
fänkål, gaffelmosad färskpotatis, fänkålsdill och smörad
hummerbuljong
Dryckesförslag: Sauvignon Blanc Czamillonberg 115:-

HÄNGMÖRAD SVENSK BIFF 195:-
ragu på gröna bönor, grönsparis, pärlök, café de
Parissmör, rödvinsky, senapsört och krispig lök
Dryckesförslag: Casali Roncali Cabernet Sauvignon 110:-

DESSERTER

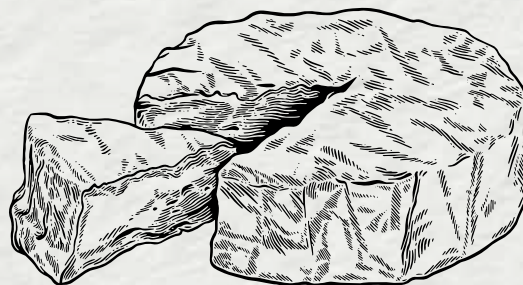
TEMPERERAD CAMEMBERT 110:-
honung smaksatt med älgört
Dryckesförslag: Zorsal Chardonnay 95:-

JORDGUBBAR 115:-
maräng, citroncurd, rostat havre, röd oxsalis och
jordgubbsorbet
Dryckesförslag: Brachetto Birbet Pelassa 90:-

DESSERT TARTLETT "RABARBERPAJ" 115:-
med creme anglais och citronmeliss
Dryckesförslag: Orlando Abrigo Moscato d'Asti 90:-

MÖRK CHOKLADBAVAROISE 115:-
smaksatt med rom, inkokta gula russin, rostade
hasselnötter, vaniljgelato
Dryckesförslag: Brachetto Birbet Pelassa 90:-

SILJANS PRALINER x 3 75:-



BARNMENY

KÖTTBULLAR 85:-
potatispuré, gräddsås, gurkstavar, rårörda lingon

OST- OCH SKINKTOAST 80:-
gurkstavar, sallad, tomat

LASAGNE 85:-
gurkstavar, sallad, tomat

"FISH'N CHIPS" 95:-
panerad kolja, pommes, gurkstavar, sallad, tomat