



Monrads Middagsmeny

SKALDJUR/SHELLFISH

Skaldjursplateau; Ett rikligt urval av dagens läckerheter från havet med såser & tillbehör 650

Seafood platter Todays choice

Amerikansk hummer med Rhode Island & toast 1/1 395 1/2 225

American lobster with Rhode Island sauce and toast

Irländsk hummer med Rhode Island & toast dagspris

Irish lobster With Rhode Island sauce and toast

Havskräftor med aioli & toast dagpris

Langoustines with aioli & toast

Smögenräkor med Rhode Island, Västerbotten & toast 1/1 195 1/2 115

Shrimps from Smögen with Rhode Island, Swedish hard cheese and toast

Rökta räkor med aioli & toast 1/1 175 1/2 110

Smoked shrimps with aioli & toast

Ostron Fr Marenne 35 / Tsarskaya 48 kr/ Svenska Flatostron dagspris/

Monrads ostron 45

Oysters French/ Swedish/ á la maison

Våra skaldjur kokas i vårt kök med största omsorg

Tillgång och utbud varierar efter väder och vind!

VARMA SKALDJUR/HEATED SHELLFISH

Gratinerade ostron 45/st, eller 6 st 225

Oysters au gratin

Halv gratinerad hummer 245

Half a lobster au gratin

Fänkålsfrästa Havskräftsstjärter med betvariation, pepparrots- & senapsskum samt maraconamandlar 165

Norwegian lobster´s tails in fennel with beetroot variation, horseradish & mustard foam and maracona almonds

Moules Marinières 170 /255

Moules Marinieres

Moules Citrus med kokosmjölk, vårlök & sesamfrön 170 /255

Moules Citrus with coconut milk, spring onion and sesame seeds

Moules Ramson med OP Andersson, ramslök och Västerbottenost (laktosfri) 170 /255

Moules Ramson with OP aquavit, ramson and Västerbotten Cheese (lactose free)

Vitlöksgratinerade sniglar 105

Snails au gratin

TILLBEHÖR/ACCESSORIES

Pommes frites & aioli 35

French fries & aioli

Vitlöksbröd 55

Garlic bread

FÖRRÄTTER/STRATERS

Caviar Osietra, odlad störröm, Tyskland, med gul lök, smetana & smörstekt toast, 50 gram 950 (2 pers)

Caviar Osietra, Germany, with yellow onion, smetana & butterfried toast, 50 gram (2 persons)

Skagenröra toppad med Kalixlöjrom, serveras med smörstekt toast 175

Toast Skagen with bleak roe from Kalix

Löjrom från Kalix med hackad rödlök, smetana & smörstekt toast 30 g 195 /50 g 325

Bleak roe from Kalix with chopped red onion, smetana and butterfried toast

Tartar på Pilgrims mussla med rökt rödingkroket, forellrom, dilleemulsion, kummin & pepparrot 165

Scallop Tartar with smoked char croquet, trout roe, dill emulsion, cumin & horseradish

Kimchi-marinerad Biff med wasabimajonnäs, pak-shoi, soja, rostade samsamfrön & rivet citronsmör 175

Kimchi-marinated Steak with wasabi mayonnaise, pak-shoi, soy sauce, roasted sesame seeds & grated lemon butter

Monrads charkbricka med marinerade grönsaker & oliver 165
Plate of cold cuts á la maison with vegetables and olives

HUVUDRÄTTER/MAINS

Kvällens fisk med kökets val av tillbehör dagspris
Today's fish with chefs choice of garnitures daily price

Skagenröra toppad med Kalixlöjrom serveras med smörstekt toast 265
Toast Skagen with bleak roe from Kalix

Ramslöksbakad Gös med löjrom, sparris, potatisvariation & rökt crème fraiche 355
Pike Perch in ramson herb with bleak roe, asparagus, potato variation and crème fraiche

Grillade marinerade Lammracks med vårlök, rostad paprika, fetaost, tomat & potatisgratäng 345
Grilled marinated Lamb racks with spring onion, roasted bell peppers, feta cheese, tomato & potato gratin

Oxfile/Entrecote med bearnaisesås, tomatsallad & pommes frites 365 /325
Fillet of beef/Entrecote with bearnaise sauce, tomato salad & french fries

SALLADER & VEGETARISKT/SALADS & VEGETARIAN

Helbakad rökt Morot med burrata, vitlöksbakad purjolök, tomat & pinjenötter 225
Smoked Carrot with burrata, leeks in garlic, tomato & pine nuts

Sallad på grillad Tonfisk med picklad avocado, quinoa, sesamrostad blomkål, solroskärnor & vårlöksemulsion 245
Grilled Tuna Salad with pickled avocado, quinoa, sesame roasted cauliflower, sunflower seeds & spring onion emulsion

Caesarsallad med pilgrimsmussla, scampi & räkor 245
Caesarsalad with grilled scallop, scampi & shrimps

DESSERTER/DESSERTS

Mjökchoklad med hallonkompott, chokladcremeux, pistagecrumble & honungsflarn 105
Milk Chocolate with raspberry compote, chocolate cremeux, pistachio crumble and honey crisp

>>

Fläderinlagd Vit Sparris med hasselnötspraliné, ångad maräng, rostad hasselnöt & vaniljglass 115

White Asparagus pickled in elderflower with hazelnut praline, steamed meringue, roasted hazelnut & vanilla iccream

Rabarber- och äppelconsommé smaksatt med citronverbena, sockerkaka, äppelflarn och brynt smör 115

Rhubarb and Appel consommé seasoned with lemon verbena, sponge cake, apple crisp and browned butter

Crème brûlée, vanilj, socker, grädde 95

Crème brûlée, caramelized sugar, vanilla, cream

Ost; Tre sorters ost med tillbehör, 125

Assortment of cheese

Chokladtryffel En liten raring till kaffet 24

Chocolate truffle, a small sweetheart with your coffee

Snick-Snacktryffel kolasås, jordnötter & choklad 39

Snick-Snack chocolate truffle with caramel & peanuts