



SKALDJUR/SHELLFISH

Skaldjursplateau; Ett rikligt urval av dagens läckerheter från havet med såser & tillbehör 695
Seafood platter, Todays choice

Amerikansk hummer med Rhode Island & toast 1/1 395, 1/2 225
American lobster with Rhode Island sauce & toast

Irländsk hummer med Rhode Island & toast dagspris
Irish lobster with Rhode Island sauce & toast

Havskräftor med aioli & toast dagspris
Langoustines with aioli & toast

Smögenräkor med Rhode Island, Västerbotten & toast 1/1 205, 1/2 125
Shrimps from Smögen with Rhode Island sauce, Swedish hard cheese & toast

Rökta räkor med aioli & toast 1/1 185, 1/2 110
Smoked shrimps with aioli & toast

Irländsk Krabba med aioli & toast 1/1 275, 1/2 145
Smoked shrimps with aioli & toast

6 st Signalkräftor med Västerbotten & kryddost 215
6 Swedish Crayfish with traditional cheese

Ostron Fr Marenne 35 kr/ Utah Beach 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!*

FÖRÄTTER/STARTERS

Musselsoppa med kallrökt lax 135
Creamy clam chowder with smoked salmon

Skagenröra toppad med forellrom serveras med smörstekt toast 135
Toast Skagen with trout roe

Löjrom från Kalix med hackad rödlök, smetana & smörstekt toast 30g/50 g 275/425
Bleak roe from Kalix with chopped red onion, smetana and butterfried toast

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

HUVUDRÄTTER/MAINS

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

Oxfilésallad med variation på äpple, grönkål, picklade senapsfrön, rostade hampafrön & rökt majonnäs 265
Beef Salad with apple variations, green cabbage, pickled mustard seeds, roast hemp seeds & smoked mayonnaise

Monrads Fisksoppa serveras med lime/chilialioli & baguette 195
Monrads fish soup with lime/ chili aioli and baguette

Dagens Husman kökets val för dagen, serveras måndag – fredag 119
Swedish classic, chefs choice of today, served Monday – Friday

Viltfärsbiff med potatispuré, råörda lingon & skogssvampsås 185
Game mince patty with mashed potatoes, lingonberries and forest mushroom sauce

Oxfilé/entrecote med bearnaisesås, tomatsallad & pommes frites 385/345
Fillet of Beef/Entrecote with bearnaise sauce, tomato salad & french fries

Friterad Svartrot med jordärtskockspuré, sotad rödkål, Karl-Johansvampsemulsion & parmesan 225
Deep fried black salsify with mashed Jerusalem artichoke, blackened cabbage, parmesan & emulsion of ceps

MONRADS KLASSIKER

Caesarsallad med grillad pilgrimsmussla, scampi & räkor 225
Caesar Salad with grilled scallop, scampi & shrimps

Skagenröra toppad med forellrom, serveras med smörstekt toast 215
Toast Skagen with trout roe

Rimmad lax med dillstuvad potatis 235
Lightly salted salmon served with dill-creamed potatoes

DESSERTER/DESSERTS

Ostkaka med hjortronmylta, mandelflarn & vaniljglass 115

Swedish Cheesecake with dewberry jam, almond cracker and vanilla ice cream

Crème brûlée vanilj, socker, grädde 95

Crème brûlée, caramelized sugar, vanilla, cream

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