



## SKALDJUR/SHELLFISH

**Skaldjursplateau;** Ett rikligt urval av dagens läckerheter från havet med såser & tillbehör 695  
*Seafood plateau, 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!*

## VARMA SKALDJUR/HEATED SHELLFISH

**Gratinerade ostron** 45/st, eller 6 st 225  
*Oysters au gratin*

**Halv gratinerad hummer** 245  
*Half a lobster au gratin*

**Friterad Lobster Roll** med chilicrème & syrad crudité på morot och silverlök 175  
*Deep Fried lobster roll with chili crème & crudité of carrot and silver onion*

**Moules Marinières** 170 /255  
*Moules Marinieres*

**Moules Chanterelle** med pepparrot, kantareller, spetskål, grädde & persilja 180 /270  
*Moules Chanterelle with horseradish, chanterelles, cabbage, cream & parsley*

**Vitlöksgratinerade sniglar** 115  
*Snails au gratin*

## TILLBEHÖR/ACCESSORIES

**Pommes frites & aioli** 45  
*French fries & aioli*

**Vitlöksbröd** 55  
*Garlic bread*

## FÖRRÄTTER/STRATERS

**Caviar**, Störrom från Uruguay med gul lök, blinier & smetana 30g/ 750  
*Sturgeon Caviar from Uruguay with chopped onion, blinis, and smetana*

**Skagenröra** toppad med Kalixlöjrom, serveras med smörstekt toast 195  
*Toast Skagen with bleak roe from Kalix*

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

**Kantarellsoppa** med tartar på kallrökt lax, 64 °ägg, picklade kantareller & ostkrutong 165  
*Chanterell Soup with smoked salmon tartar, 64 °egg pickled chanterells & cheese cruton*

**Sotad Älgcarpaccio** med emulsion på Karl-Johansvamp, Wrångebäcksost & lingonvinaigrette 185  
*Blackened Moose Carpaccio with cep emulsion, Wrångebäck hard cheese & lingonberry vinaigrette*

**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 285  
*Toast Skagen with bleak roe from Kalix*

**Musselrikassé** med ångad rödtunga, örtgratinerad hummer, picklad kålrabbi & spetskålskrème 355  
*Mussle Fricassee with steamed lemon sole, lobster au gratin, pickled kohlrabi & cabbage crème*

**Smörstekt Hjortytterfilé** med kantareller, jordärtskockspuré, sotad rödlök, friterad svartrot & viltsky 325  
*Deer Tenderloin with chanterelles, Jerusalem Artichoke purée, red cabbage, deep fried black salsify & game gravy*

**Oxfile/Entrecote** med bearnaisesås, tomatsallad & pommes frites 385 /345  
*Fillet of beef/Entrecote with bearnaise sauce, tomato salad & french fries*

## SALLADER & VEGETARISKT/SALADS & VEGETARIAN

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

**Oxfile'sallad** 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*

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

## DESSERTER/DESSERTS

**Ostkaka** med hjortronmylta, mandelflarn & vaniljglass 115  
*Swedish Cheesecake with dewberry jam, almond cracker and vanilla ice cream*

**Bakad Vit Choklad** med vinbärsvariation, grönärtspulver & marshmallows 105  
*White Chocolate with currant variations, green pea powder and marshmallows*

**Fänkålsbavaroise** med havresmulor, lemon curd & lakritspulver 110  
*Fennel Bavaroise with oatmeal crumble, lemon curd and liquorice foam*

**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*