



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 1/1 425, 1/2 245
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 1/1 225, 1/2 135
Shrimps from Smögen with Rhode Island sauce, Swedish hard cheese & toast

Rökta räkor med aioli & toast 1/1 210, 1/2 125
Smoked shrimps with aioli & toast

Ostron Fr Marenne 35 kr/ Pousse en Claire 45 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

Skagenröra toppad med forellrom serveras med smörstekt toast 140
Toast Skagen with trout roe

Löjrom från Kalix med hackad rödlök, smetana & smörstekt toast 30g/50 g 295/495
Bleak roe from Kalix with chopped red onion, smetana and butterfried toast

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

Råbiff med syrad äggcrème, picklade senapsfrön, friterat jordärtskockschips, purjolökssot & senapsörtsemulsion 165

Steak Tartar with creamed egg, pickled mustard seeds, Jerusalem artichoke crisp, leek soot & mustard emulsion

HUVUDRÄTTER/MAINS

Dagens fisk med kökets val av tillbehör dagspris

Today's fish with chef's choice of garnitures daily price

Oxfileällad med variation på äpple, grönkål, picklade senapsfrön, rostade hampafrön & rökt majonnäs 285

Beef Salad with apple variations, green cabbage, pickled mustard seeds, roasted hemp seeds & smoked mayonnaise

Monrads Fisksoppa serveras med lime/chiliaili & baguette 195

Monrads fish soup with lime/ chili aioli and baguette

Dagens Husman kökets val för dagen, serveras måndag – fredag 119

Swedish classic, chef's choice of today, served Monday – Friday

Råbiff med syrad äggcrème, picklade senapsfrön, friterat jordärtskockschips, purjolökssot & senapsörtsemulsion 295

Steak Tartar with creamed egg, pickled mustard seeds, Jerusalem artichoke crisp, leek soot & mustard emulsion

Oxfile/Entrecôte med bearnaisesås, tomat sallad & pommes frites 385/345

Filet of Beef/Entrecote with bearnaise sauce, tomato salad & french fries

Pumparisotto med picklad morot, valenicamandlar, friterad svartkål & Cantarelli-parmesan 245

Pumpkin Risotto with pickled carrot, Valencia almonds, deep fried cabbage & Cantarelli parmegiano

MONRADS KLASSIKER

Caesarsallad med grillad pilgrimsmussla, scampi & räkor 235

Caesar Salad with grilled scallop, scampi & shrimps

Skagenröra toppad med forellrom, serveras med smörstekt toast 225

Toast Skagen with trout roe

Rimmad lax med dillstuvad potatis 235

Lightly salted salmon served with dill-creamed potatoes

Viltköttbullar med potatispuré, rårörda lingon & gräddsås 175
Meatballs with mashed potatoes, lingonberries and cream sauce

DESSERTER/DESSERTS

Chokladterriner med lingonvariation, chokladjord & mini-macaron 115
Chocolate terrine with variations of lingonberry & macaron miniature

Crème brûlée; vanilj, socker, grädde 95
Crème brûlée, caramelized sugar, vanilla, cream

Chokladtryffel En liten raring till kaffet 28
Chocolate truffle, a small sweetheart with your coffee

Snick-Snacktryffel kolasås, jordnötter & choklad 39
Snick-Snack chocolate truffle with caramel & peanuts