



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!*

VARMA SKALDJUR/HEATED SHELLFISH

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

Halv gratinerad hummer 275
Half a lobster au gratin

Chili- och vitlöksfrästa Rödräkor med persilja, manchego, sotad citron & grillad baguette 185
Patagonian red shrimps in chili and garlic with parsley, manchego cheese, blackened lemon and grilled baguette

Moules Marinières 1/1 255 ½ 170
Moules Marinieres

Moules Chorizo med kålrotpuré, manchego & persilja 1/1 275 ½ 185
Moules Chorizo with swedish turnip purée, manchego & parsley

Vitlöksgratinerade sniglar 125
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 210
Toast Skagen with bleak roe from Kalix

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

Carpaccio på Pilgrimsmussla med lättrökt forellrom, wasabiört, syrad gurka, risvinaigrette & citrusemulsion 195
Scallop Carpaccio with smokey trout roe, wasabi leaf, pickled cucumber, rice vinaigrette & citrus emulsion

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

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 chef's choice of garnitures daily price

Skagenröra toppad med Kalixlöjrom serveras med smörstekt toast 310
Toast Skagen with bleak roe from Kalix

Smörstekt Torskrygg med grillad bläckfisk, kålotspuré, bakad purjolök, sellericrudité & chorizoemulsion 325
Filet of Cod with grilled octopus, mashed Swedish turnips, leeks, celery crudité & chorizo emulsion

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

Ankbröst med ankkrokett, potatisfondant, rotselleripuré, friterad svartkål & rostad tomatisky 315
Duck's breast with duck crocketto, potatoe fondant, mashed celeriac, fried black cabbage & tomato gravy

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

SALLADER & VEGETARISKT/SALADS & VEGETARIAN

Pumparisotto med picklad morot, valenicamandlar, friterad svartkål & Cantarelli-parmesan 245
Pumpkin Risotto with pickled carrot, Valencia almonds, deep fried cabbage & Cantarelli parmegiano

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

Caesarsallad med pilgrimsmussla, scampi & räkor 255
Caesar Salad with grilled scallop, scampi & shrimps

DESSERTER/DESSERTS

Baba au Rhum med hjortronmylta & hemgjord vaniljglass 125

Baba au Rhum with cloudberry jam & vanilla ice cream

Chokladterriner med lingonvariation chokladjord & minimacaron 115

Chocolate terrine with variations of lingonberry & macaron miniature

Vaniljbavaroise med blåbärs coulis, svartpepparmaräng och yoghurtsorbet 110

Vanilla Bavaroise with blueberry coulis, black pepper meringue and yogurt sorbet

Crème brûlée, vanilj, socker, grädde 105

Crème brûlée, caramelized sugar, vanilla, cream

Ost; Tre sorters ost med tillbehör, 135

Assortment of cheese

Chokladtryffel En liten raring till kaffet 30

Chocolate truffle, a small sweetheart with your coffee

Snick-Snacktryffel kolasås, jordnötter & choklad 40

Snick-Snack chocolate truffle with caramel & peanuts