



SKALDJUR/SHELLFISH

Skaldjursplateau; Ett rikligt urval av dagens läckerheter från havet med såser & tillbehör 795
Seafood Plateau, Today's 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

Chatkkrabba med aioli & toast 295
King Crab legs 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 145
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

Lerpottasill Norrøna matjesill, potatis, ägg, rödlök, syrad gräddfil & brynt smör, serveras på Monrads fruktbröd 145
Luke Warm Matjes Herring with potatoes, egg, red onion, sour cream & browned butter served on Monrads fruit bread

Monrads charkbricka med marinerade grönsaker & oliver 185
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 chefs choice of garnitures daily price

Sashimisallad på Lax med wakame, edamamebönor, mango, avocado, cashewnötter & friterat rispapper, serveras med sojadressing 235
Salmon Sashimi Salad with wakame, edamame beans, mango, avocado, cashew nuts & deep fried rice paper, served with soy sauce dressing

Monrads Fisksoppa serveras med lime/chiliaioli & baguette 210
Monrads fish soup with lime/ chili aioli and baguette

Dagens Husman kökets val för dagen, serveras måndag – fredag 125
Swedish classic, chefs 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 rödvinssås & bearnaisesås, tomatsallad & pommes frites 395/355
Fillet of Beef/Entrecote with red wine sauce, bearnaise sauce, tomato salad & french fries

Smörstekt Gnocchi med kronärtskocka, parmesan, basilikaolja & kavringssmul 245
Pan fried Gnocchi with artichoke, parmesan, basil oil & brown bread crumble

MONRADS KLASSIKER

Caesarsallad med grillad pilgrimsmussla, scampi & räkor 245
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 255
Lightly salted salmon served with dill-creamed potatoes

Viltköttbullar med potatispuré, råörda lingon & gräddsås 185
Meatballs with mashed potatoes, lingonberries and cream sauce

DESSERTER/DESSERTS

Hemgjord glass & sorbet fråga efter dagens urval av smaker 85
Homemade Ice cream & Sorbet; ask for todays selection

Crème brûlée; vanilj, socker, grädde 105
Crème brûlée, caramelized sugar, vanilla, cream

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