



## SKALDJUR/SHELLFISH

**Skaldjursplateau;** Ett rikligt urval av dagens läckerheter från havet med såser & tillbehör 795  
*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*

**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!*

## VARMA SKALDJUR/HEATED SHELLFISH

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

**Halv gratinerad hummer** 275  
*Half a lobster au gratin*

**Skaldjurskroetter** med svart bläckfiskaioli & persilja 185  
*Deep fried seafood croquettes with octopus aioli and parsley*

**Moules Marinières** 180 /255

*Moules Marinieres*

**Moules Bacon** med blekselleri, gul lök, timjan, chili, vitlök & äppelcider 185 /275

*Moules Bacon with celeriac, onion, thyme, chili, garlic & apple cider*

**Vitlöksgratinerade sniglar** 125

*Snails au gratin*

## TILLBEHÖR/SIDE DISHES

**Pommes frites & aioli** 55

*French fries & aioli*

**Vitlöksbröd** 65

*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*

**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*

**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 185

*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 310  
*Toast Skagen with bleak roe from Kalix*

**Smörstekt Gös** med forellrom, vit sparris, Champagne beurre blanc & lökcrisp 365  
*Pike Perch with trout roe, white asparagus, champagne beurre blanc & onion crisp*

**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*

**Savojansk korv** på karré, högrev & oxfilé med spetskål, friterad silverlök, picklad tomat & dragonskum 285  
*Savoyan Sausage of pork loin, tenderloin & rib with cabbage silver onion, pickled tomato & tarragon sauce*

**Oxfilé/Entrecote** med rödvinssås & bearnaisesås, *tomatsallad & pommes frites* 395 /355  
*Fillet of beef/Entrecote with red wine sauce, bearnaise sauce, tomato salad & french fries*

## SALLADER & VEGETARISKT/SALADS & VEGETARIAN

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

**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*

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

## DESSERTER/DESSERTS

**Hemgjord glass & sorbet** fråga efter dagens urval av smaker 85

*Homemade Ice cream & Sorbet; ask for todays selection*

**Doughnut** med vaniljskum, dulce de leche glass, kolasnittsmul & salt popcornhack 115

*Donut with foam Anglais, dulce de leche ice cream, caramel crumble & salty popcorn chop*

**Chokladfudgetartelette** med färska hallon, vit chokladmousse, havresmul & pistageglass125

*Chocolate fudge tartelette with fresh raspberries, white chocolate mousse oatmeal crumble & pistachio ice cream*

**Fläderbavaroise** med rabarbergranité, flädergelé & yoghurt-sorbet, toppat med lakritsmaräng 110

*Elderflower Bavaroise with rhubarb granité, elderflower gel, liquorice meringue & yoghurt 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*

