

## SKALDJUR/SHELLFISH

**Skaldjursplateau;** Ett rikligt urval av dagens läckerheter från havet med såser & tillbehör 795  
*Seafood Plateau, Todays choice*

Våra skaldjur kokas i vårt kök med största omsorg.  
Tillgång och utbud varierar efter väder och vind!

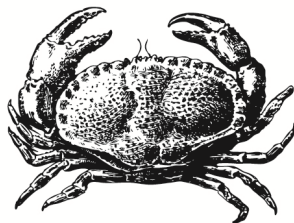
**Amerikansk hummer** med Rhode Island & toast 1/1 425, 1/2 245  
*American lobster with Rhode Island sauce & toast*

**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*



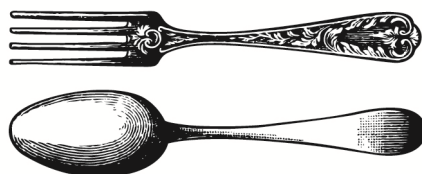
**Irländsk krabba** med hovmästarsås & toast 1/1 315, 1/2 165  
*Irish crab, with mustard sauce & toast*

**Chatkakrabba** med aioli & toast 295  
*King Crab legs with aioli & toast*



**Ostron** Fr Marenne 35 kr/ Gillardeau 45 kr/ Svenska flatostron dagspris  
serveras med citron & Champagnevinäger med schalottenlök  
*Oysters French/Swedish / á la maison*

**Monrads Ostron** med forellrom, sticklök & gurka 52 kr  
*Monrads oysters with spring onion, trout roe & cucumber*



## 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*

**Monradsbrädan** blandade utvalda delikatesser 195  
*Plate of assorted cold cuts and delicacies*

**Råbiff** med syrad äggcrème smaksatt med soja, picklade kantareller, lingonpulver & torkad svartkål 165  
*Steak Tartar with egg flavored cream with soy, pickled chanterelles, lingon powder & dried black cabbage*

## HUVUDRÄTTER/MAINS

**Dagens fisk** med kökets val av tillbehör dagspris

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

**Rimmad lax** med dillstuvad potatis 255

*Lightly salted salmon served with dill-creamed potatoes*

**Monrads Fisksoppa** serveras med lime/chiliaioli & baguette 210

*Monrads fish soup with lime/ chili aioli and baguette*



**Skagenröra** toppad med forellrom, serveras med smörstekt toast 225

*Toast Skagen with trout roe*

**Caesarsallad** med grillad pilgrimsmussla, scampi & räkor 245

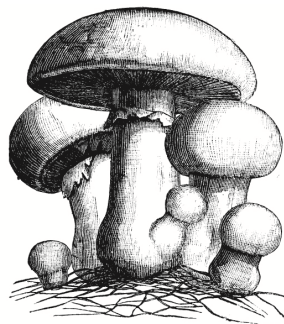
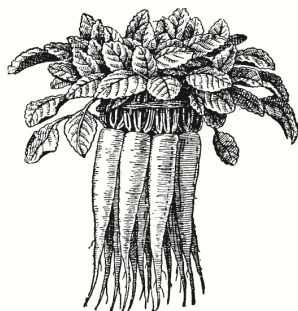
*Caesar Salad with grilled scallop, scampi & shrimps*

**Poke bowl** med tartar på tonfisk, flugfiskrom, rostade sesamfrön & vårlök samt wakame, edamebönor, japanskt ris & dashi 245

*Poke bowl with tuna, fly fish, roasted sesame seeds & spring onion served with wakame, edame beans, Japanese rice & dashi*

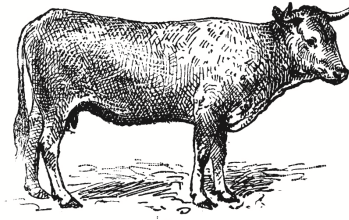
**Trilogi på Pumpa** serveras med variation av kål & riven tryffel 245

*Pumpkin trilogy served with a selection of cabbage*



**Dagens Husman** kökets val för dagen, serveras måndag – fredag 125  
*Swedish classic, chefs choice of today, served Monday – Friday*

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



**Råbiff** med syrad äggcrème smaksatt med soja, picklade kantareller, lingonpulver & torkad svartkål 295  
*Steak Tartar with egg flavored cream with soy, pickled chanterelles, lingon powder & dried black cabbage*

**Kalventrecote** med tryfferad kålfumé, friterad brysselkål & potatispuré smaksatt med rostad mandel 325  
*Calf entrecote with fried cabbage fumé, deep fried Brussels sprouts & potato puree flavored with roasted almond*

## 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*



