

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!

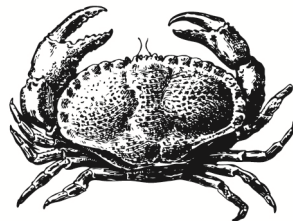
Amerikansk hummer med Rhode Island & toast 1/1 425, 1/2 245
American lobster with Rhode Island sauce & toast

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

VARMA SKALDJUR/HEATED SHELLFISH

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

Halv gratinerad hummer 275
Half a lobster au gratin

Smörstekt pilgrimsmussla med forellrom, blomkåls crème & friterad rotselleri 185
Butter fried scallops with trout roe, cauliflower cream and deep fried celery

Moules Marinières 180 /255
Moules Marinieres

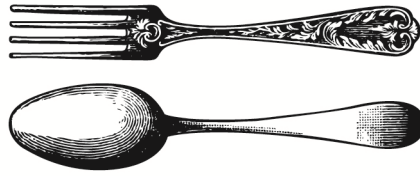
Vitlöksgratinerade sniglar "Herbers du Provence" 125
Snails au gratin "Herbes du Provence"



TILLBEHÖR/SIDE DISHES

Pommes frites & aioli 55
French fries & aioli

Vitlöksbröd 65
Garlic bread



FÖRRÄTTER/STRATERS

Caviar, Störrom från Uruguay med gul lök, Smörstekt toast & smetana 30g/ 750
Sturgeon Caviar from Uruguay with chopped onion, blinis, and smetana

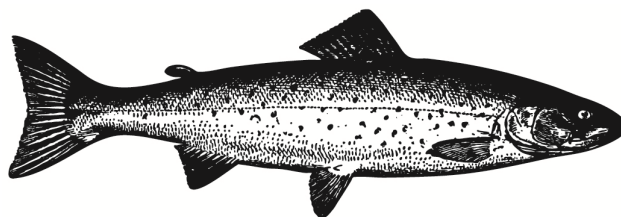
Löjrom från Kalix med hackad rödlök, smetana & smörstekt toast 30 g 295 /50 g 495
Bleak roe from Kalix with chopped red onion, smetana & butterfried toast

Skagenröra toppad med Kalixlöjrom, serveras med smörstekt toast 210
Toast Skagen with bleak roe from Kalix

Steam buns med friterad havskräftsstjärt, kimchimajonäs, chili & picklad gurka 185
Steam buns with deep fried lobster tail, kimchi mayonnaise, chili & pickled cucumber

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

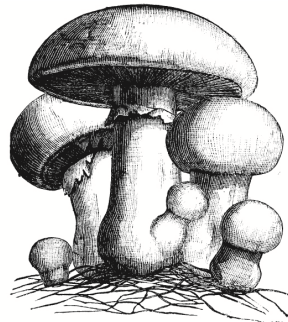
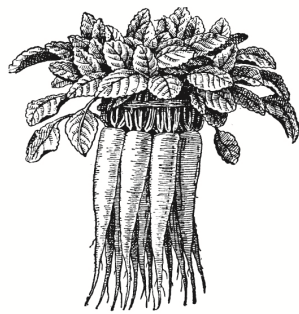
Monradsbrädan blandade utvalda delikatesser 195
Plate of assorted cold cuts and delicacies



HUVUDRÄTTER/MAINS

Kvällens Fisk med kökets val av tillbehör dagspris
Today's fish with chefs choice of garnitures daily price

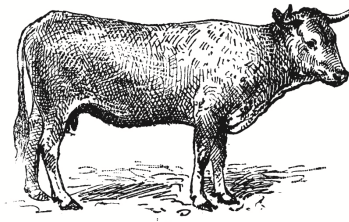
Caesarsallad med pilgrimsmussla, scampi & räkor 255
Caesar Salad with grilled scallop, scampi & shrimp



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

Trilogi på Pumpa serveras med variation av kål & riven tryffel 245
Pumpkin trilogy served with a selection of cabbage

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



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

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

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

Chokladfondant med varm chokladsås & vaniljglass 125

Chocolate fondant served with hot chocolate sauce & vanilla ice-cream

Kastanjekaka med rostade hasselnötter i honung & hasselnötsglass 115

Chestnut cake with roasted hazelnuts in honey & hazelnut ice-cream

Crème brûlée, vanilj, socker, grädde 105

Crème brûlée, caramelized sugar, vanilla, cream

Ost; ditt val av tre sorters ost med tillbehör 135

Assortment of cheese, your choice

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

DESSERTVIN

serveras i glas 6 cl

Chateau Suduiraut

Sauternes 110

Gewurztraminer Vendange Tardive,

Hugel Alsace 125

Vidal Icewine,

Blaxsta vingård Flen 125

Sobrero, Moscato D´asti

Piemonte 95

Moscatel do Douro,

Secretet spot Douro 80

Maury, Mas Lávail (röd)

Maury 85

Churchill´s, portvin

Douro 85

