

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!

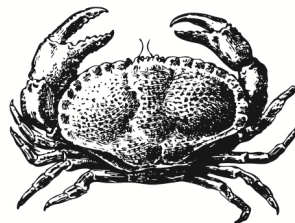
Amerikansk hummer med Rhode Island & toast 1/1 425, 1/2 245
American lobster with Rhode Island sauce & toast

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



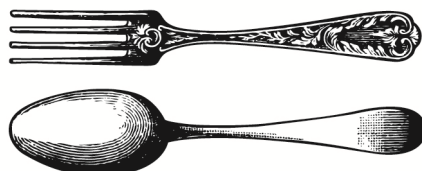
Irländsk krabba med hovmästarsås & toast 1/1 315, 1/2 165
Irish crab, with mustard sauce & toast

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



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

Gratinerad Lobster roll i brioche med hummerstuvning, brynt smör & gräslök samt riven
Wrångebäcksost, serveras med pikant dippsås 265
*Gratinated Lobster Roll in Brioche with lobster stewed in white wine sauce, browned butter,
chive & Wrångebäck hard cheese, served with spicy dip*

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

Råbiff med dragonmajonnäs, picklade senapsfrön, friterad rotselleri, gravad riven äggula &
körvel 165
*Steak Tartar with tarragon mayonnaise, pickled mustard seeds, deep-fried celeriac, grated
egg yolk & chervil*

HUVUDRÄTTER/MAINS

Dagens fisk med kökets val av tillbehör dagspris

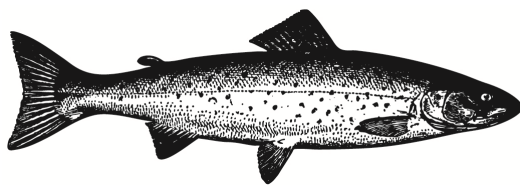
Today's fish with chef's choice of garnitures daily price

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, Tobikorom, 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

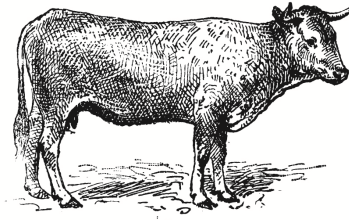
VEG Sauterad Grönkål med pocherat ägg, champagnesyrad rödlök, smörstekta kantareller & karl Johansvampcrème smaksatt med senap 245

VEG Sautéed kale with Poached egg, Champagne sourdried red onion, chantarelles & mushroom cream flavored with mustard



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 dragonmajonnäs, picklade senapsfrön, friterad rotselleri, gravad riven äggula & körvel 295
Steak Tartar with tarragon mayonnaise, pickled mustard seeds, deep-fried celeriac, grated egg yolk & chervil

Entrecote med rödvinssås & bearnaisesås, tomat sallad samt pommes frites 355
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

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

Rocky Road Terrin på mörk choklad med rostade hasselnötter, pistagenötter, pecannötter & marshmallows, serveras med smul på kolasnittar & husets svartvinbärssorbet samt brynt smörpulver & maräng 125
Rocky Road Terrin with dark chocolate, roasted hazelnuts, pistachios, pecan & marshmallows served with caramel cookie-crumble, blackcurrant sorbet, powder of browned butter & meringues

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



