

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!

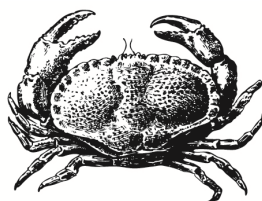
Amerikansk hummer med Rhode Island & toast 1/1 425, 1/2 245
American lobster with Rhode Island sauce & toast

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

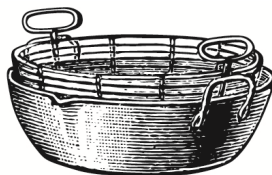
Gratinerade ostron 45/st, eller 6 st 225
Oysters au gratin

Halv gratinerad hummer 275
Half a lobster au gratin

Moules Marinières 180 /255
Moules Marinieres

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

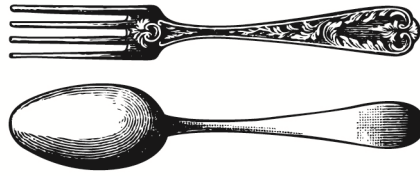
Gratinerad Lobster roll i brioche med hummerstuvning, brynt smör & gräslök samt riven
Wrångebäcksost, serveras med pikant dippsås 265
*Gratinated Lobster Roll in Brioche with lobster stewed in white wine sauce, browned butter,
chive & Wrångebäck hard cheese, served with spicy dip*



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

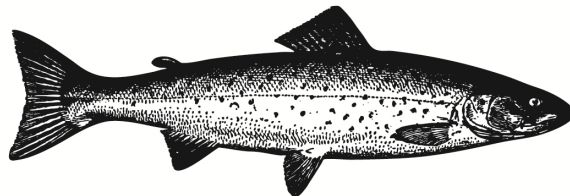
Skagenröra toppad med Kalixlöjrom, serveras med smörstekt toast 210
Toast Skagen with bleak roe from Kalix

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

Ankleverterrin med smörstekt brioche, rödlöksmarmelad & portvinskokta sultanrussin 195
Foie gras with butterfried brioche, red onion marmalade & port wine cooked raisins

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

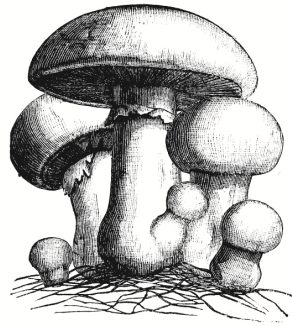
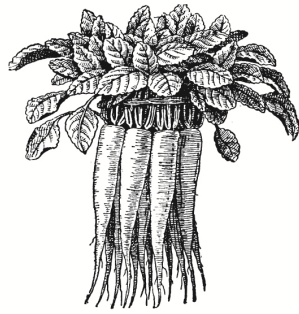
Monradsbrådan blandade utvalda delikatesser 195
Plate of assorted cold cuts and delicacies



HUVUDRÄTTER/MAINS

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

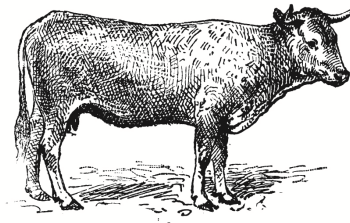
Caesarsallad med pilgrimsmussla, scampi & räkor 255
Caesar Salad with grilled scallop, scampi & shrimp



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

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

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



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

Bräserat lammlägg på svenskt gårdslamm serveras med rostad vitlökssky semitorkad tomat & svarta oliver samt vit bönpuré 325
Braised lamb on Swedish farm lamb served with roasted garlic gravy, semi-dried tomato & black olives and white bean purée

Oxfile/Entrecote med rödvinssås & bearnaisesås, tomatsallad & 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

Rocky Road Terrin på mörk choklad med rostade hasselnötter, pistagenötter, pecannötter & marshmallows, serveras med smul på kolasnittar & husets svartvinbärssorbet samt brynt smörpulver & marängar 125

Rocky Road Terrin with dark chocolate, roasted hazelnuts, pistachios, pecan & marshmallows served with caramel cookie-crumble, blackcurrant sorbet, powder of browned butter & meringues

Ljummen ostkaka med ricotta & limoncello serveras med en kula citronsorbet 120

Cheese cake with ricotta and limoncello served with lemon sorbet

Varm nyponsoppa med vaniljglass & minibiskvier 110

Warm rose hip soup with vanilla ice-cream & almond macaroon

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

