

## 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!

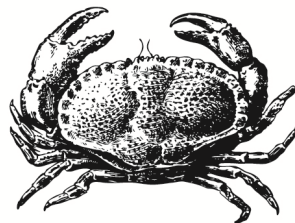
**Amerikansk hummer** med Rhode Island & toast 1/1 425, 1/2 245  
*American lobster with Rhode Island sauce & toast*

**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*



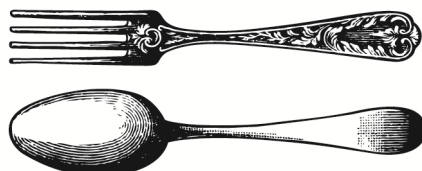
**Irländsk krabba** med hovmästarsås & toast 1/1 315, 1/2 165  
*Irish crab, with mustard sauce & toast*

**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

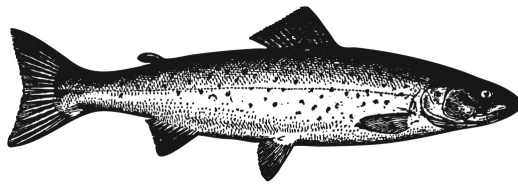
*Today's fish with chef's choice of garnitures daily price*

**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

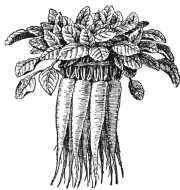
*Caesar Salad with grilled scallop, scampi & shrimps*

**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*

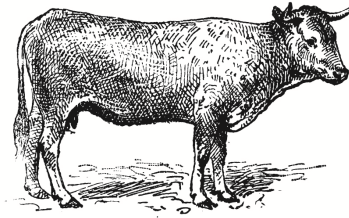
**Variation på Jordärtskocka** Bakad Jordärtskocka med syrlig jordärtskockscrème & granskottspicklad jordärtskocka, serveras med kikärtskroketter fyllda med lingon 245

*Baked, pickled & creamy Jerusalem artichoke, served with chickpeas croquettes filled with lingonberries*



**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*



