

monrad's

MAT

SKALDJUR/SHELLFISH

Skaldjursplateau; Ett rikligt urval av dagens läckerheter från havet med såser & tillbehör 895

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

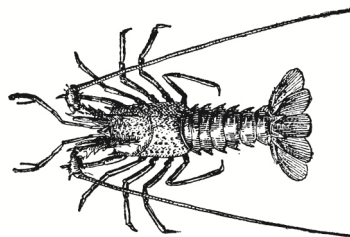
Shrimps from Smögen with Rhode Island sauce, Swedish hard cheese & toast

Rökta räkor med aioli & toast 1/1 210, 1/2 125

Smoked shrimps with aioli & toast

Chatkakrabba med aioli & toast 295

King Crab legs with aioli & toast



>> mer skaldjur på nästa sida

Ostron Fr Marenne 35 kr/ SV Gigas 50 kr/ SV Flatostron 65 kr
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



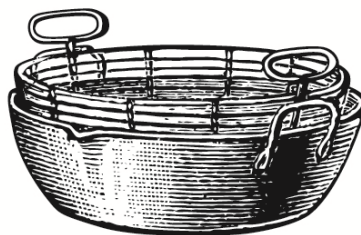
VARMA SKALDJUR/HEATED SHELLFISH

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"

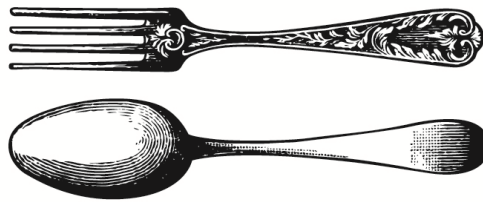


TILLBEHÖR/SIDE DISHES

Pommes frites & aioli 55
French fries & aioli

Pommes frites & tryffelmajonnäs 65
French fries & truffle mayonnaise

Vitlöksbröd 65
Garlic bread



FÖRRÄTTER/STARTERS

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

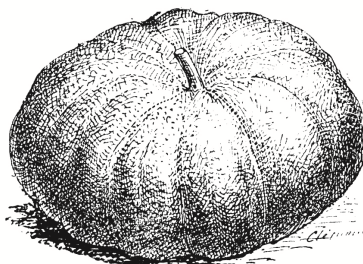
Skagenröra toppad med Kalixlöjrom, serveras med smörstekt toast 210
Toast Skagen with bleak roe from Kalix

Ceviche på dagens fångst serveras med friterad avocado, mangokräm, chili & koriander samt rostad majs 155
Ceviche on today's catch served with fried avocado, mango cream, chili, coriander & roasted corn

Tryfferad kycklingballotine i varm buljong smaksatt med sherry, serveras med finskurna rotfrukter, sotade edamébönor & picklad lök 175
Truffled chicken ballotine in hot broth flavored with sherry, served with finely chopped root vegetables, smokey edamame beans & pickled onion

Råbiff med mizomajonnäs, picklad rättika, kimchirostade sesamfrön, shiitake, torkad dulce tång & friterade bönnudlar 165
Steak Tartar with miso mayonnaise, pickled black radish, kimchi roasted sesame seeds, shiitake, dried dulce pliers & deep-fried bean noodles

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



HUVUDRÄTTER/MAINS

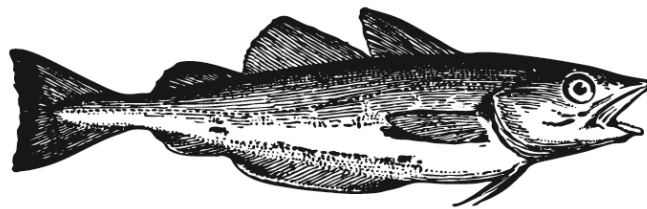
Kvällens Fisk med kökets val av tillbehör dagspris
Today's fish with chef's choice of garnitures daily price

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

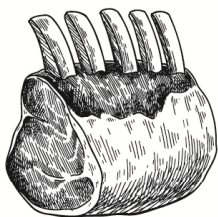
Skagenröra toppad med Kalixlöjrom serveras med smörstekt toast 310
Toast Skagen with bleak roe from Kalix

Grillad Tofu serveras med variation på morot 245
Grilled tofu served with variation of carrot

Poke bowl med tartar på tonfisk, sesamfrön & vårlök samt wakame, edamamebönor, cashewnötter, karamellierad shiitake, kimchimajonnäs & friterat rispapper, serveras på japanskt ris med dashi 245
Poke bowl with tuna, sesame seeds & spring onion served with wakame, edame beans, cashew, shiitake, kimchi mayonnaise, Japanese rice & dashi



Råbiff med mizomajonnäs, picklad rättika, kimchirostade sesamfrön, shiitake, torkad dulce tång & friterade bönnudlar 295
Steak Tartar with miso mayonnaise, pickled black radish, kimchi roasted sesame seeds, shiitake, dried dulce pliers & deep-fried bean noodles



TODAYS MEAT

**Oxfile
Entrecôte**

Vårt kött är hängmörat från Sverige.
Välj önskad stekgrad.

375/425 kr

SERVERAS MED KÖKETS VAL AV TILLBEHÖR

Dragonsmör
Chimichurri
Trädgårdssallad med tomat
Pommes frites





DESSERTER/DESSERTS

Hemgjord glass & sorbet fråga efter dagens urval av smaker 85
Homemade Ice cream & Sorbet; ask for today's selection

Variation på choklad; Rostad brownie, krämig terrin & vit bavaroise med salt karamell
Chocolate variation; Roasted brownie, creamy terrine & white bavaroise with salty caramel

Bakad blåbärsglass med maräng, lemoncurd, granskottssirap & krossad kolakaka 120
Baked blueberry ice cream with meringues, lemon curd, syrup of spruce & caramel cookie crumble

Sött, salt & Ost från Vallentuna med hasselnöt, hjortron & persilja 110
Sweet, salty & cheese från Northern Stockholm with hazelnuts, cloudberry & parsley

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

