

## SKALDJUR

*våra skaldjur serveras med tillhörande såser & smörstekt toast*

**Amerikansk hummer** 1/1 425, 1/2 245

**Irländsk hummer** dagspris

**Havskräftor** dagspris



# SKALDJURSPLATEAU



Ett rikligt urval av dagens läckerheter från havet med såser & tillbehör, 895 kr  
Seafood plateau, Todays choice

**Smögenräkor** 1/1 225, 1/2 135

**Rökta räkor** 1/1 210, 1/2 125

**Chatkakrabba** 295

**Ostron** fråga personalen om utbudet för dagen

Våra skaldjur kokas i vårt kök med största omsorg.  
Tillgång och utbud varierar efter väder och vind!

## TILLBEHÖR

**Pommes frites & aioli** 55

**Pommes frites & tryffelmajonnäs** 65

**Vitlöksbröd** 65

## FÖRRÄTTER

**Caviar**, Svensk alt Uruguayansk Störrom

serveras med gul lök, smetana & smörstekt toast 30g/ 750

**Skagenröra** toppad med forellrom, serveras med smörstekt toast 145

**Löjrom** 30g på blini, serveras med smetana, rödlök & dill 295

**Råbiff** med klassiska tillbehör; äggula, schalottenlök, kapris, worcestersås, cognac, dijon & ketchup 165

**Monradsbrädan** blandade utvalda delikatesser 195

## HUVUDRÄTTER

**Dagens Fisk** med kökets val av tillbehör dagspris

**Caesarsallad** med pilgrismussla, scampi & räkor 255

**Rimmad lax** med dillstuvad potatis 255

**Poke bowl** med sesamhalstrad tonfisk, 63° ägg, wakame, picklad rättika, edamamebönor, munggroddar, misomajonnäs & räkchips serveras på ris med dashi 265

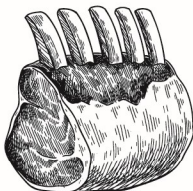
**Monrads Fisksoppa** serveras med lime/chilialioli & baguette 225

**Skagenröra** toppad med forellrom serveras med smörstekt toast 225

**Tuttul Bianco VEG** tunnbröd på potatis med friterad halloumi, rostade hasselnötter, ricotta, rostad pumpapuré, knaperstekt svamp, svartkål & äppelvinägrett 255

**Råbiff** med klassiska tillbehör; äggula, schalottenlök, kapris, worcestersås, cognac, dijon & ketchup 295

**Viltköttbullar** med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka & gräddsås 185



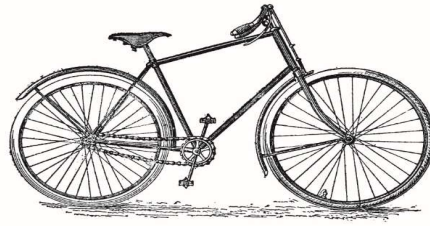
## TODAYS MEAT

### Oxfile & Entrecôte

Välj önskad stekgrad.  
425 kr / 385 kr

### SERVERAS MED KÖKETS VAL AV TILLBEHÖR

Friterad Halloumi / Deep Fried Halloumi  
Tomatsallad / Tomato Salad  
Bearnaisesås / Bearnaise sauce  
Pommes Frites / French Fries



## DESSERTER

**Hemgjord glass & sorbet** fråga efter dagens urval av smaker 45/kula  
*Homemade ice cream & sorbet; ask for today's selection*

**Rårörda Blåbär** citronmaräng & saltkolaglass 115  
*Fresh sugared blueberries, crispy lemon meringue, salted caramel ice cream*

**Björnbär & Choklad;** chokladganache, kaksmulor & björnbär samt crème & sorbet 115  
*Blackberries & chocolate; chocolate ganache, cookie crumbs & trilogy of blackberries*

**Crème brûlée,** vanilj, socker, grädde 95  
*Crème brûlée, caramelized sugar, vanilla, cream*

**Ost;** kvällens tre ostar med tillbehör 135  
*Assortment of cheese, Deli's choice of tonight*

**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

Château Haut-Bergeron Sauternes, Bordeaux, Frankrike 110

Secret Spot, 10 anos, Moscatel do Douro, Portugal 120

Meandro Reserve Port, Duoro, Portugal 120

## KAFFEDRINKAR

**Espresso Martini** – Vodka, kahlua & espresso 155

**Irish Coffee** – Jameson, kaffe & grädde 155

**Kaffe Karlsson** – Cointreau, baileys, kaffe & grädde 155



