

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

Krabba Norge 1/1 260, 1/2 135

Chatkakrabba 295

Ostron fråga personalen om utbudet för dagen

Monrads Ostron fråga personalen om dagens smaksättning 52

VARMA SKALDJUR

½ **Gratinerad Hummer** med baguette, aioli & grillad citron 265

Ört- och Vitlöksgratinerade sniglar 125

Moules Marinières 1/1 260 1/2 180

TILLBEHÖR

Pommes frites & aioli 55

Pommes frites & tryffelmajonnäs 65

Vitlöksbröd 65

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

FÖRRÄTTER

Caviar, Svensk alt Uruguayansk Störrom

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

Skagenröra toppad med Kalixlöjrom, serveras med smörstekt toast 210

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

Moules Marinières ½ 180

Pelle Janzon klassisk servering med bankad oxfilé, löjrom, picklade kantareller, äggcrème & riven pepparrot samt smörstekt bröd 275

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

Monradsbrädan blandade utvalda delikatesser 195

HUVUDRÄTTER

Kvällens Fisk med kökets val av tillbehör dagspris

Caesarsallad med pilgrimsmussla, scampi & räkor 255

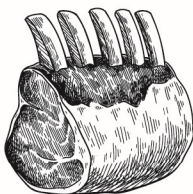
Moules Marinières 1/1 260

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

Skagenröra toppad med Kalixlöjrom serveras med smörstekt toast 310

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



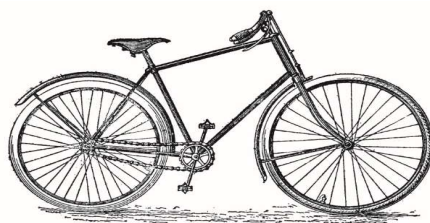
TODAYS MEAT

Oxfilé & 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

Sercret 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

