

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 Fr Marenne 35, Fr Tsarskaya 45, Sv Flatostron 65

Monrads Ostron 3 st med forellrom, sticklök & picklad gurka 135

VARMA SKALDJUR

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

Anklevergratinerade ostron 6 st 390

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, Störrom, fråga om dagens urval,

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

Skagenröra toppad med Kalixlöjrom, serveras med smörstekt toast 210

Kalixlöjrom med bakad Anja-potatis, smetana, gräslök & brynt smör 295

Moules Marinières ½ 180

Vit Sparris med rökt forellrom, brynt smörhollandaise,

crudité på rabarber & rädisor med rabarbervinägrett 185

Steam Buns med friterad havskräfta, skaldjursmix med lime- & sriachamajonnäs, samt

kålsallad & sesam smaksatt med ingefära 185

Råbiff med riven Gruyère, saltrostad mandel, friterad schalottenlök, vattenkrasse,

rotselleri & dijonkräm 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

Sallad Niçoise med grillad tonfisk, ägg, kapris, Niceoliver med kärnor, sardellcrèmesfylld paprika, grillad kronärtskocka & mixad örtdressing 255

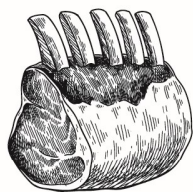
Skagenröra toppad med Kalixlöjrom serveras med smörstekt toast 310

Chevre chaud med sotad hjärtsallad, picklade röda betor, rostad gulbetskräm, bipollen,

honungsvinägrett & sötsaltade nötter 265

Råbiff med riven Gruyère, saltrostad mandel, friterad schalottenlök, vattenkrasse,

rotselleri & dijonkräm 295



TODAYS MEAT

Oxfilet & Entrecôte

Välj önskad stekgrad.

425 kr / 385 kr

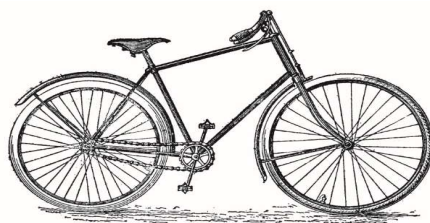
SERVERAS MED KÖKETS VAL AV TILLBEHÖR

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

Citronparfait med lakritsmarängar, färska hallon & citroncurd 110

Chokladfondant med hjortronmylta & vaniljglass 115

Crème brûlée, vanilj, socker, grädde 95

Ost; kvällens tre ostar med tillbehör 135

Chokladtryffel En liten raring till kaffet 30

Snick-Snacktryffel kolasås, jordnötter & choklad 40

DESSERTVIN

Château Haut-Bergeron Sauternes, Bordeaux, Frankrike 110

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



