

## 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

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**, Störrom, fråga om dagens urval;

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

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

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

**Vit Sparris** med rökt forellrom, brynt smörhollandaise,

crudité på rabarber & rädisor med rabarbervinägrett 185

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

rotselleri & dijonkräm 165

**Monradsbrädan**; blandade utvalda delikatesser 195

## HUVUDRÄTTER

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

**Moules Marinières** 1/1 260

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

**Monrads Räksmörgås** på fruktbröd med ägg, syrad lök, dillmajonnäs & citron 215

**Rimmad lax** med dillstuvad potatis 255

**Sallad Niçoise** med grillad tonfisk, ägg, kapris, Niceoliver med kärnor, sardellcrèmesfylld paprika, grillad kronärtskocka & sauce verte 255

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

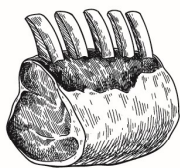
**Skagenröra** toppad med forellrom serveras med smörstekt toast 225

**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

**Viltköttbullar** med potatispuré, råörda 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

**Citronparfait** med lakritsmaränger, 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

## SÖTA VINER

Château Haut-Bergeron, Bordeaux, Frankrike 110

Gewurztraminer Vendange Tardive, Hugel, Alsace, Frankrike 125

Meandro Reserve Port, Duoro, Portugal 120

## CORAVIN SÖTT

10 YO Tawny Port, Quinta do Vallado, Duoro, Portugal 32/cl

20 YO Tawny Port, Quinta do Vallado, Duoro, Portugal 46/cl



## KAFFEDRINKAR

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

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

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

