

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

Chatkkrabba 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

Laxtartar Tuttul bianco, serverad med picklad pepparrot, äpple, sotad gurka & friterad kapris 175

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



AFFÄRSLUNCH

MÅN-FRE : 11-15

Förrätt: Toast Skagen toppad med forellrom

Huvudrätt: Dagens fisk med kökets val av tillbehör

Dessert: Kaffe & husets chokladtryffel

Pris: 435 kr/person

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/chilialioli & baguette 225

Skagenröra toppad med forellrom serveras med smörstekt toast 225

Chevre chaud med sotad hjärtsallad, picklade röda betor, rostad gulbetskräm, bipollen, krutonger, honungsvinägrett & sötsaltade nötter 265

Råbiff med riven Gruyère, saltrostad mandel, friterad schalottenlök, vattenkrasse, rotselleri & dijonkräm 295

Viltköttbullar med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka & gräddsås 185



TODAYS MEAT

Oxfileé & Entrecôte

Välj önskad stekgrad.
425 kr / 385 kr

SERVERAS MED KÖKETS VAL AV TILLBEHÖR

Örtmarinerad Mozzarella / Herb Marinated Mozzarella

Tomatsallad / Tomato Salad

Bearnaisesås / Bearnaise sauce

Pommes Frites / French Fries

Har du frågor om allergener? Fråga vår personal!



DESSERTER

Hemgjord glass & sorbet fråga efter dagens urval av smaker 45/kula

Citronparfait med lakritsmarängar, färska hallon & citroncurd 110

Rabarberkompott med kardemummaglass & krossade drömmar 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