

## 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, 950 kr  
Seafood plateau, Todays choice

**Smögenräkor** 1/1 285, 1/2 175

**Rökta räkor** 1/1 250, 1/2 145

**Chatkakrabba** 295

**Ostron** Fr Marenne 35,

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 165

**Kalixlöjrom** med ljummen blini på potatis, svarvad silverlök, smetana, friterat tunnbröd & gravad citron 375

**Råbiff** med hyvlad tryffel, grillat äpple, Karljohanssvamp, jordärtskocka & rostade senapsfrön 165

**Monradsbrädan** blandade utvalda delikatesser 225

## HUVUDRÄTTER

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

**Moules Marinières** 1/1 260

**Sotad Tonfisktartar** med husets red curry på rökta räkor & cashewnötter, risemulsion, korianderolja, tobikorom & friterad gari 265

**Caesarsallad** med pilgrimsmussla, scampi & räkor 265

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

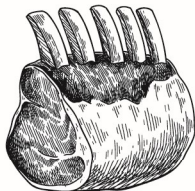
**Rimmad lax** med dillstuvad potatis 255

**Skagenröra** toppad med forellrom serveras med smörstekt toast 255

**Saltbakad Rotselleri** serveras med lättrökt kräm av skogschampinjoner, brynt salviasmör, råreven 36 månaders lagrad Emmentaler, picklad & friterad rotselleri samt rostade hasselnötter 265

**Råbiff** med hyvlad tryffel, grillat äpple, Karljohanssvamp, jordärtskocka & rostade senapsfrön 295

**Viltköttbullar** med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka & gräddsås 210



## TODAYS MEAT

### Oxfileé & Entrecôte

Välj önskad stekgrad.  
425 kr / 385 kr

### SERVERAS MED KÖKETS VAL AV TILLBEHÖR

Friterade lökringar/deep fried onion rings  
Tomatsallad / Tomato Salad  
Bearnaisesås / Bearnaise sauce  
Pommes Frites / French Fries

## DESSERTER

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

**Karamellbavaroise** med chokladkräm, rårörda blåbär, snö av brynt smör & sockerchips 115

**Friterat Höstäpple** inkokt i rom, kardemumma & vanilj, serveras med lönnsirapglass & kanderade hasselnötter 110

**Crème brûlée**, vanilj, socker, grädde 95

**Ost**; kvällens tre ostar med tillbehör 145

**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