

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 1/1 220, 1/2 135

Chatkakrabba 295

Ostron Fr Marenne 35,

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

VARMA SKALDJUR

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

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 230

Moules Marinières ½ 180

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

Kvällens Fisk med kökets val av tillbehör dagspris

Caesarsallad med pilgrimsmussla, scampi & räkor 265

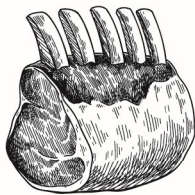
Moules Marinières 1/1 260

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

Skagenröra toppad med Kalixlöjrom serveras med smörstekt toast 345

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

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



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