

Trerätters menyer 2024

Monrads Hummersoppa
med handskalade räkor, Västerbottentimbal & krutonger
185 kr exklusive 12 % moms

Löjrom 30g
med råaka, smetana, rödlök och gräslök
245 kr exklusive 12 % moms

Laxtartar på gravad & rökt Lax
med örtcrème, friterat tunnbröd & trädgårdssallad toppad med forellrom
175 kr exklusive 12 % moms

Skagenröra
toppad med löjrom, serveras på filmjölksbröd med citron & dill
195 kr exklusive 12 % moms

Sesamhalstrad Sashimi på Tonfisk
serveras med sjögrässallad, picklad ingefära, friterat rispapper, koriander samt
kimchiemultion
180 kr exklusive 12 % moms

Tångkaviar
med råaka, smetana, hackad rödlök & dill
165 kr exklusive 12 % moms

½ Gratinerad hummer
med vitlökssmör, baguette, citron & dill
285 kr exklusive 12 % moms

FISK

Ångad Hälleflundra

med potatisbakelse smaksatt med Västerbotten, skaldjurssås, örtolja, sockerärter & handskalade räkor

365 kr exklusive 12 % moms

Smörstekt Torskrygg

med rödvinssky, sotade bönor, smörbakade champinjoner & potatiskrokett smaksatt med varmrökt lax

355 kr exklusive 12 % moms

Halstrad Röding

med forellrom, crudité på fänkål & gurka samt dillslungad potatis & körvelcrème

310 kr exklusive 12 % moms

KÖTT

Grillad Kalv

med rotselleripuré, rostade primörer & haricots verts samt friterad grönkål & tryffelsky

335 kr exklusive 12 % moms

Hjortytterfilé

med säsongens svamp, jordärtskockscrème, picklad spetskål & rostad potatis toppad med gremolata samt Calvadossås

360 kr exklusive 12 % moms

Vispad jordgubbspannacotta
med citroncreme & rostad mandelmassa
95 kr exklusive 12 % moms

Citrontartelette
med italiensk maräng & färska bär
95 kr exklusive 12 % moms

Chokladmousse
med rårörda hallon & dulce de leche samt rostad vit choklad
95 kr exklusive 12 % moms

Ostallrik
tre sorters ost med marmelad och knäcke
115 kr exklusive 12 % moms

Chokladtryffel
27 kr exklusive 12 % moms

