

SKALDJUR

våra skaldjur serveras med tillhörande såser & smörstekt toast

Ostronplateau

12 st; Flatostron SV, Gillardeau FR & Normandie FR med butikens tillbehör 445

Ostron Normandie FR 35 / Gillardeau FR 45 / Flatostron SV 65

Smaksatta Monradsostron 6 st med forellrom, sticklök & gurka samt rökt rapsolja & sötsyrligt äpple 270



SKALDJURSPLATEAU



Ett rikligt urval av dagens läckerheter från havet med såser & tillbehör, 1090 kr
Seafood plateau, Todays choice

Amerikansk hummer 1/1 425, 1/2 245

Irländsk hummer dagspris

Havskräftor dagspris

Smögenräkor 1/1 dagspris, 1/2 dagspris

Rökta räkor 1/1 260, 1/2 155

VARMA SKALDJUR

½ **Gratinerad Hummer** med baguette, aioli & grillad citron 315

Moules Marinières 1/1 260 1/2 180

TILLBEHÖR

Pommes frites & aioli 65

Pommes frites & tryffelmajonnäs 75

Vitlöksbröd 65

Trädgårdssallad 65

Våra skaldjur kokas i vårt kök med största omsorg.
Tillgång och utbud varierar efter väder och vind!

FÖRRÄTTER

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

Inkocht Röding med vit sparris & ramslök, rädisa, brynt smörhollandaise & friterat surdegscrunch 195

Skagenröra toppad med löjrom, serveras med smörstekt toast 225

Moules Marinières ½ 180

Löjrom med klassisk servering med frasig rårika, smetana, citron, rödlök & gräslök 375

Råbiff med pikant grön tomatchutney, sotad grön sparris, vattenkrasse, friterade nässlor, hyvlat

Gruyère toppat med krossade rökta mandlar & poulethaise 195

Monradsbrädan blandade utvalda delikatesser för två personer 375

HUVUDRÄTTER

Kvällens Fisk med kökets val av tillbehör dagspris

Bläckfisktaco på vårt egna tortillabröd med salsa, krossade rostade chikos, koriander & lime samt Queso Fresco 285

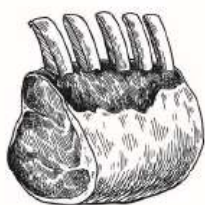
Moules Marinières 1/1 260

Grillad Tonfisksallad med sotad gemsallad & citron, tomat, rödlök, gröna oliver & ämnesgurka, serverad med fetsostcrème & krutonger på focaccia 295

Skagenröra toppad med löjrom serveras med smörstekt toast 345

Chevre Chaud med sotad hjärtsallad, betor, rostad gulbetskräm, bipollen, honungsvinägrett & sötsaltade nötter 275

Råbiff med pikant grön tomatchutney, sotad grön sparris, vattenkrasse, friterade nässlor, hyvlat Gruyère toppat med krossade rökta mandlar & poulethaise 345



TODAYS MEAT

Oxfile & Entrecôte

Välj önskad stekgrad.

525 / 425

... SERVERAS MED KÖKETS VAL AV TILLBEHÖR ...

Sotade padrones / Padrones
Tomatsallad / Tomato Salad
Bearnaisesås / Bearnaise sauce
Pommes Frites / French Fries

DESSERTER

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

Ljummen Ostkaka med vaniljskum, hjortronmylta & mandelsmul, 115

Ugnspannkaka bakad & friterad, med vit chokladmarmorerad hallonpannacotta, yoghurt- & citronmeliss sherbet & rårörda rabarber, 120

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, Sauternes, Frankrike 125

Gewurztraminer Vendange Tardive, Hugel, Alsace, Frankrike 135

Riesling Auslese, Dr Bürklin-Wolf, Pfalz, Tyskland 165

Late Harvest, Wöllfer, Long Island (New York), USA 165

Malmsey Madeira, Cossart Gordon, Portugal 145

Meandro Reserve Port, Duoro, Portugal 120



KAFFEDRINKAR

Espresso Martini – Vodka, Kahlua & espresso 170

Irish Coffee – Jameson, kaffe & grädde 170

Kaffe Karlsson – Cointreau, Baileys, kaffe & grädde 170