

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

Irland/Frankrike hummer dagspris

Havskräftor dagspris

Smögenräkor 1/1 325, 1/2 175

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

Ört- och Vitlöksgratinerade sniglar 175

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

Carpaccio på halmrökt Hälleflundra med Yusu- & Nashipäroncrème, sojavinaigrette med grillad chili, friterad lotusrot & tobikorom 210

Skagenröra toppad med löjrom, serveras med smörstekt toast 225

Moules Marinières ½ 180

Löjromspizza på Tuttul med frästa kantareller, Västerbottencreme, smetana, rödlök & gravad citron 295

Råbiff med variation på jordärtskocka; Picklad, friterad & krämig, sötsyrligt tärnat sidfläsk, rostade pumpakärnor, isad silverlök, Gruyère & hyvlad tryffel 210

Monradsbrädan blandade utvalda delikatesser för två personer 375

HUVUDRÄTTER

Kvällens Fisk med kökets val av tillbehör dagspris

Ravioli frutti di mare med frästa havskräftsstjärtar, bläckfisk & blåmusslor med selleri & morot, skaldjursvelouté, gremolata, eldade tomater & hyvlad parmesan 365

Moules Marinières 1/1 260

Oxfileåsallad med pepparrotskräm, grillad gemsallad & äpple, svarvad rödlök, vikentomater, rosmaringlace & surdegsflarn 445

Caesarsallad med pilgrimsmussla, scampi & räkor 295

Skagenröra toppad med löjrom serveras med smörstekt toast 345

Falafel med Jalapeño coleslaw, sauterad svamp, rostade linser, picklad Enokitake, bakad morot & persiljerot 295

Råbiff med variation på jordärtskocka; Picklad, friterad & krämig, sötsyrligt tärnat sidfläsk, rostade pumpakärnor, isad silverlök, Gruyère & hyvlad tryffel 395



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

Calvadosbakat Äpple med karameliserad äppelpuré, äppelkolasås, brynt smörglass, mandelkaka & marconamandel, 145

Chokladbomb rårörda blåbär, chokladglass, choklad-krutonger, kolasås & brynt smörpulver 125

Crème Brûlée, vanilj, socker, grädde 105

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