



# *Meny*

*Menu*



# *Allergener*

*Om ni önskar närmare information kring våra ingredienser och eventuella allergener, tveka inte att rådfråga vår personal. Vi lagar alla våra rätter från grunden och kan i de flesta fall tillgodose era önskemål*

*Vi hoppas ni får en fin stund hos oss!*

*Don't hesitate to ask the staff about more information about our ingredients or allergenics. We make all our food ourselves and can accommodate special orders in most cases.*

*We wish you a pleasant time with us!*

## Provningar

Våra ölprovningar är till för alla - nyfikna amatörer såväl som inbitna proffs. Vi provar minst 5 olika öl och berättar om ursprung och vad som kännetecknar olika ölsorter. Vi har ölprovningar på alla våra restauranger bortsett från Monks Wine Room (där man istället kan prova vin).

## Välkommen till Monks Café & Brewery

Hos oss njuter man av enkel, välkomponerad mat med vår egen prägel på recepten.

Vi har massor av öl, vin och whisky och i denna meny finner man endast en liten del av vårt sortiment.

Vår kunniga personal hjälper er gärna att hitta något som passar till maten.

Låt det väl smaka!

## Stadsvandringar

Följ med på en stadsvandring i ölets tecken. Vi promenerar i lagom takt kring stan och berättar om intressanta platser och historiska händelser i tre olika teman - läs mer på [www.paradiseshop.se](http://www.paradiseshop.se).

## Bryggkurser

Vill du brygga en helt egen öl har vi bryggkurser här på Wallingatan. De anordnas minst en gång i veckan och leds av våra erfarna bryggmästare. Alla deltagare får 9 liter öl/person som dricks upp på restaurangen vid ett senare tillfälle.

## Hembryggarbutik

Om din hobby råkar vara att brygga öl hemma (eller om du är sugen på att börja) finns allt du behöver i vår nya butik på Wallingatan 38. Dessutom finns oftast någon av våra bryggmästare på plats för att svara på frågor och ge råd. Hela sortimentet finns också för hembeställning i vår webshop.



Mer info, massor av produkter och möjlighet att boka våra aktiviteter finns på [www.paradiseshop.se](http://www.paradiseshop.se)



*Monks*

*– så mycket mer än en  
restaurang*

*Kvällens  
tips!*

*(Inkl. ett glas öl, husets vin  
eller alkoholfritt alternativ)*

*Tip of the evening*

*(Incl. one glass of beer, house wine  
or non-alcoholic alternative)*

*198:-*

# Förrätter

## Starters

*Färskas frites med aioli*

*French fries with aioli*

**59:-**

*Vitlöksbaguette med dipp*

*Garlic baguette with dip*

**69:-**

*Snackslåda (2-3 pers)*

*(Vitlöksbaguette, cocktailsalami, marinerade oliver, kaprisbär, viltpaté och ostar)*

*Snack box for 2-3 persons (Garlic baguette, cocktail salami, marinated olives, capers, game pâté and cheeses)*

**237:-**

*Timjanrostade rödbetor med*

*chèvre crème, pinjenötter, ruccola & ringlad honung*

*Oven roasted beets seasoned with thyme served with chèvre crème, pine nuts & rocket salad topped with honey*

**147:-**

# Besök våra systerkrogar

Visste du att Monks har fyra restauranger i Stockholm? På två av dessa har vi dessutom egna bryggerier – den ena sitter du i nu.

Våra andra krogar ligger inte långt bort – besök dem gärna!



*Monks Porter House*

*Munkbron 11, Sthlm City*



*Monks American Bar*

*Sveavägen 39, Sthlm City*



*Monks Wine Room*

*Lilla Nygatan 2, Gamla Stan*

# Drycker

## Beverages

Kaffe/te 34:-  
Coffee/tea

### Espresso

Enkel 35:-  
Single

Dubbel 45:-  
Double

Läsk/vatten 37:-  
Soda/water

Alkoholfri öl 47:-  
Non-alcoholic beer

*Hummersoppa med  
blåmusslor & vitlöksbröd*

*Lobster soup with blue mussels & garlic bread*

**139:-**

---

*Carpaccio på oxfilé med parmesan,  
rostade pinjenötter & olivolja*

*Beef carpaccio with parmesan, roasted pine nuts  
& olive oil*

**139:-**

---

*Toast med röra på rökt lax, färska  
räkor & pepparrot*

*Toast topped with a mixture of smoked salmon, fresh  
shrimp & horseradish*

**127:-**

*Fråga servisen om  
avec efter maten!*





## Soppor

*Soups*

*Hummersoppa med blåmusslor  
& vitlöksbröd*

*Lobster soup with blue mussels & garlic bread*

**139:-**

## Vegetariskt

*Monks vegetariska burgare  
med tillbehör*

*Monks vegetarian burger  
with side dishes*

**189:-**

## Vin



*Husets röda vin* **347/88:-**

*Husets exklusiva röda* **396/99:-**

*Monks Uniquum* **fr. 137:-/glas**



*Husets vita vin* **347/88:-**

*Husets exklusiva vita* **396/99:-**

*Monks Uniquum* **fr. 137:-/glas**

### Vår vinlista

*Husets viner är speciellt utvalda för sin mångsidiga karaktär. Vi har dock betydligt fler viner samt alkoholfria alternativ i vårt sortiment. Fråga servisen efter vår vinlista.*

# Fatöl

Som ni säkert insett vid det här laget så är vår kärlek till öl något utöver det vanliga. Med det sagt roterar vi vår fatöl ofta, och har nya varianter minst en gång i månaden. Vi har alltid öl från olika världsdelar och trappister närvarande. Fråga gärna servisen vad som är påkopplat för tillfället.



## Made in Monks

I vårt bryggeri (det äldsta nu aktiva i Stockholm) bryggs det öl för fulla muggar, allt från traditionella ale till mer experimentella kompositioner med till exempel tomat i satsen. Alkohol och smak varierar – dock inte upplevelsen av att dricka något unikt, lokalt och hantverksmässigt bryggt.

33 cl

77-137:-



## Moules & Frites

En specialitet hos oss är våra ekologiskt odlade musslor. Vi hämtar dem från natursköna västkusten och tillagar dem enligt belgiska traditioner.

Alla våra musslor kokas i vin med fänkål, blekselleri, gul lök, vitlök & örter.

*Our specialty – ecologically harvested. All our mussels are cooked in wine with fennel, celery, onions, garlic and herbs.*

(Serveras med färska frites & aioli)

(Served with fries & aioli)

1 kg

229:-

Monks Marinere (originalet)

*Monks Marinere (the original)*

Monks Classic (med grädde)

*Monks Classic (with cream)*

Bacon & Crème

*Bacon & Crème*

Hummer

*Lobster*

Provençale (tomat, vitlök, örter)

*Provençale (tomato, garlic, herbs)*

Musslor serveras efter tillgång. Fråga efter vår utökade musselmeny!  
*Mussels are served depending on availability. Don't miss our special moules menu!*



# Burgare

## Burgers



*Monks hamburgare. Serveras med  
pommes frites & tillbehör*

*Monks' burger. Served with  
French fries & side dishes*

**189:-**

-----

*Monks vegetariska burgare  
med tillbehör*

*Monks vegetarian burger  
with side dishes*

**189:-**

# Vår egen öl

*Bortsett från den öl vi tar in från hela världen och den vi själva brygger, har vi ett antal permanenta brygder som alltid finns att tillgå. I nära samarbete med utvalda bryggerier och godkända av ett stort antal erfarna smaklökar erbjuder vi dessa öl som slår sina konkurrenter på fingrarna.*



*Monks Bavarian Pils*

*(Pils, 4,7%, 50 cl)*



*Monks Dark Lager*

*(Mörk Lager 5,0%, 50 cl)*



*Monks Light Lager*

*(Blond Lager 5,2%, 50 cl)*

**50 cl**

**84:-**



*Monks Orange Ale*

*(Amber Ale)*

**33 cl**

**91:-**



## Dessert

*Chokladtryffel*

*Chocolate truffle*

47:-

---

*Vaniljpannacotta med äpple,  
kanel & chokladsås*

*Vanilla panna cotta with apples, cinnamon  
& chocolate sauce*

87:-

---

*Crème brûlée med bärkompott*

*Crème brûlée with berry compote*

77:-

---

*Monks Uniquum Float*

*Vanilla ice cream in the unique beer Samichlaus (14%)*

117:-

## Varmrätter

*Main courses*



*Mustig fisk- & skaldjursgryta som  
serveras med vitlöksbröd*

*& saffransaioli*

*Rich fish- & seafood stew served with garlic  
bread & saffron aioli*

207:-

---

*Griljerade baby back ribs med  
barbequesås & coleslaw*

*Glazed baby back ribs with barbeque  
sauce & coleslaw*

197:-

---

*Halstrad flankstek med rostade  
rotfrukter, rödvinssky & potatisgratäng*

*Grilled flank steak with roasted root vegetables, red  
wine gravy and potatoes gratiné*

237:-



## Monks korvlåda

Att äta korv ska vara en upplevelse. Därför har vi valt att jobba med Sveriges bästa leverantörer. Stensåkra Charkuteri & Deli i Småland skapar korv med svenskt kött från lokala gårdar.

Korvarna innehåller inga smakförstärkare eller onödiga ingredienser. De är dessutom helt fria från gluten, soja, laktos och ägg (förutom isterbandet som innehåller korngryn).

*Njut!*



## Sausage!

*Eating sausages should be an experience. With this in mind we have decided to work with the best. Stensåkra Charkuteri & Deli is a company in the middle of Sweden that only work with Swedish meat from local farms.*

The sausages do not contain any flavor enhancements or unnecessary ingredients. Furthermore, they are free from gluten, soy, lactose and egg (except for "Isterband", which contains pearl barley).

*Enjoy!*



### Lammkorv/Lamb sausage

En lammkorv smaksatt med timjan, chilipeppar & vitlök

*Lamb sausage seasoned with thyme, chili & garlic*

----

### Ramslök/Bear's Garlic

Spännande smaksättning med ramslök, muskot & kryddnejlika

*Flavored with bear's garlic, nutmeg & cloves*

----

### Äppelsalsiccia

Fläskkorv smaksatt med äpple & ost

*Pork sausage seasoned with apple & cheese*

----

### Jalapeño

Fläskkorv kryddad med jalapeño, muskot & örter  
*Jalapeño-flavored pork sausage with nutmeg & herbs*

----

### Hjortkorv/Deer sausage

Korv gjort på svensk hjort & fläsk

*Sausage made with Swedish deer meat & pork*

----

### Diablo

Välkryddad korv med chilipeppar (stark!)

*Sausage with lots of chili (hot!)*

----

### Isterband

Småländska lättrökta isterband med korvgryn  
*Smoked sausage typical of Småland, a region in the middle of Sweden. Contains pearl barley.*

## 3 valfria korvar

Serveras med gräddstuvad surkål, smörslungad potatis & hemlagad portersenap  
*3 sausages of your choosing served with cream cooked cabbage, potatoes & homemade porter mustard.*

# 198:-