



# *Meny*

*Menu*

## 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).

## 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*

*Välkommen till  
Monks Porter House*

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

*Att vi gillar stout och porter kommer  
ni att märka ganska snart. Denna  
smakrika typ av öl rekommenderar  
vi gärna till maten, och i många fall  
ingår öl som ingrediens i rätterna.*

*I denna meny finner man endast en  
del av all vår öl, vin och whisky.  
Vår kunniga personal hjälper er  
gärna att hitta något som  
passar till maten.*

*Låt det väl smaka!*

# Smått & gott

Snacks & light meals

Vitlöksbröd med dipp

Garlic bread with dip

69:-

Färskas frites med aioli

French fries with aioli

59:-



Ost- & charkplanka med tillbehör

Variety of cheeses & meats served on a plank with accessories

187:-

Snackslåda (2-3 pers)

Består av bland annat vitlöksbröd, korvar och utvalda ostar

Garlic bread, sausages and selected cheeses for 2-3 people

237:-

Monks – Så nära paradiset man kan komma

# 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 American Bar

Sveavägen 39, Sthlm City



Monks Café & Brewery

Wallingatan 38, Sthlm City



Monks Wine Room

Lilla Nygatan 2, Gamla Stan

# Varmt välkomna!

Monks – Så nära paradiset man kan komma

# Drycker

*Beverages*

*Kaffe/te* 34:-

*Coffee/tea*

*Alkoholfri öl* 47:-

*Non-alcoholic beer*

*Läsk/vatten* 37:-

*Soda/water*

# Soppor

*Soups*

*Vi tycker att soppor får för lite uppmärksamhet i dagens gastronomi och gör vad vi kan för att öka intresset för dessa underbara skapelser.*

*Soups are given way too little credit in today's gastronomy. We're doing what we can to raise the interest of these wonderful creations.*



*Hummersoppa med vitlöksbröd*

*Lobster soup with garlic bread*

139:-

*Tomatiserad fiskgryta med fänkål,  
räkor och citronaioli*

*Tomato fish stew with fennel, prawns and lemon aioli*

207:-



*Monks – Så nära paradiset man kan komma*



*Alla skaldjur vi serverar kommer från  
MSC-certifierade leverantörer.*

*All our seafood come MSC-certified suppliers  
dedicated to sustainable fishing practices.*

*Monks – Så nära paradiset man kan komma*



## Vegetariskt

*Monks Porter House vegoburgare  
med tillbehör*

*Monks Porter House vegetarian burger  
with side dishes*

**189:-**

## Vin



*Husets röda vin 347/77:-*

*Husets exklusiva röda 396/99:-*

*Monks Uniquum fr. 137:-/glas*



*Husets vita vin 347/77:-*

*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.*

# Monks Porter House

Porter omnämns som öl redan i början av 1700-talets England. Den fungerar bra till kraftfull och smakrik mat. De sötare varianterna och imperial stout kan passa till efterrätter.

## Våra egna porters från bryggeriet

I vårt eget bryggeri skapar vi porters med stil. Vi har i det stadiga sortimentet tre stycken varianter – alla med olika karaktär men med samma känsla för detaljer i paletten.

### **Madeleine, 4,8%, 50cl** **97:-**

Madeleine är en ren, snygg stout med lagom kaffetoner och bra bett i beskan.

### **Carl-Philip, 5,8%, 50cl** **88:-**

Carl-Philip är en porter på 5,8% som har så mycket chokladkaraktär som det går att få tag i.

### **Queen Victoria, 10%, 25cl** **101:-**

Victoria är en imperial stout på mäktiga 10%. Mörkrostade toner från rostat korn och en balanserande ton från karamellmalten gör den oemotståndlig.

Mängder av fler bryggerier finns representerade, fråga servisen!



Monks – Så nära paradiset man kan komma



## 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)

**229:-**

### Monks Marinere (originalet)

Monks Marinere (the original)

### Monks Classic (med grädde)

Monks Classic (with cream)

### Bacon & grädde

Bacon & cream

### Hummer

Lobster

### Provençale (tomat, vitlök, örter)

Provençale (tomato, garlic, herbs)

### Rökporter & grädde

Smoked porter & cream

Musslor serveras efter tillgång.  
Mussels are served depending on availability.

Monks – Så nära paradiset man kan komma

# Alltid på menyn

*Always on the menu  
(and highly recommended)*



## *Mjukbakad sida av svensk gårdsgris*

*Serveras med cheddarpotatis och äppelchutney*

*Soft baked side of Swedish farm pig.*

*Served with cheddar potatoes and apple chutney*

**267:-**

---

## *Monks Uniquum Mixed Grill*

*- En lyxig grilltallrik med korv och kött av nöt, kyckling och gårdsgris.. Serveras med alla tillbehör som hör till.*

*Monks Uniquum Mixed Grill*

*- a big plate of sausages and assorted meats from beef, chicken and Swedish farm pig. Served with all of the usual assortments.*

**327:-**

---

## *Monks Porterstek*

*Monks Porterhouse steak*

**267:-**

*Monks – Så nära paradiset man kan komma*

# 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%)*



## *Monks Dark Lager*

*(Mörk Lager 5,0%)*



## *Monks Light Lager*

*(Blond Lager 5,2%)*

*50cl*

*77:-*



## *Monks Orange Ale*

*(Amber Ale)*

*33cl*

*91:-*

*Monks – Så nära paradiset man kan komma*



# Dessert

*Chokladcupcake med porterreduktion,  
flingsalt och vaniljmetana*

*Chocolate cupcake with porter reduction, sea salt and  
a thick sour cream with a taste of vanilla*

**89:-**

## *Monks Uniquum Float*

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

**117:-**



*Monks hemlagade choklad-  
& portertryffel*

*Monks' home-made chocolate  
& porter truffle*

**47:-**

# Varmrätter



*Monks burgare  
med tillbehör*

*Monks burger with accessories*

*(Finns även som vegetariskt alternativ)  
(Also available as a vegetarian dish)*

**189:-**



## *Månadens långkok*

*En rätt som lagas på smakrikt  
kött och som kräver lite  
kärlek, tid och arbete.*

*Confit of the month*

*A dish that is cooked on flavorful meat  
and requires a little love, time and effort.*

**297:-**



## 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!*



*Monks – Så nära paradiset man kan komma*

### 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:-

*Monks – Så nära paradiset man kan komma*