

# Julølunsjmøny

Mona Lisa restaurant i 2. etg. Fra 11.00- 16:00

## Møny nr.1

Havets paté  
Reinsdyrfilet Mignon  
Multer m/is  
*kr 590,-350*

## Møny nr. 2

Lutefisk  
Multekrem  
*kr 590,- 350*

## Møny nr. 3

Pinnekjøtt  
Varme Bjørnebær  
*kr 590,-350*

## Møny nr.4

Hjemmelaget gravet laks  
Kalkunfilet  
med pistasjenøtter, tyttebær, appelsin,  
og viltsaus med amadine poteter  
Multekrem  
*kr 590,- 350*

## Lunsj Juløhovødrøtter

Pinnekjøtt	kr 260,-	Kalkun filet	kr 260,-
Lutefisk	kr 260,-	Franske kyllingbryst	kr 260,-
Juleribbekam	kr 260,-	Chateau Briand	kr 260,-

Alle røttene serveres med døilig tilbehør



booking@monalishuset.no, monalishuset.no

# Selskapsmeny Julen

*Meny nr.1*

**Havets paté**

**Reinsdyr Mignon**

med pære, tyttebær, poteter

og viltsaus

**Multer**

med vaniljeis

*kr 590,-*

*Meny nr. 3*

**Pinnekjøtt**

med kårabistappe og garni

**Varme Bjørnebær**

med Møvenpick vaniljeis

*kr 590,-*

*Meny nr.2*

**Lutefisk**

med ertestuing, bacon, baconfett,

geitost, sennepsaus, tyttebær,

fransk sennep, sirup og lefse.

Kokte poteter.

**Multekrem**

med kransekake

*kr 590,-*

*Meny nr.4*

**Hjemmelaget gravet Laks**

med sennepsaus

**Kalkunfilet**

med pistasjenøtter, tyttebær, appelsin,

viltsaus og amadine poteter

**Multekrem**

Med kransekake

*kr 590,-*



Restauranhuset Mona Lisa  
Grensen 10 - 0159 Oslo, Tlf.: 22340230 - Faks.: 22411291  
monalisahuset.no - booking@monalisahuset.no

# Høst & Julemeny

## Foretter

### Havets paté

med reker, rømme og kaviar

*kr 125,-*

### Carpaccio

### Gravet indrefilet

med parmesan og basilikum

*kr 125,-*

### Hjemmelaget gravet Laks

med sennepsaus

*kr 125,-*

## Desserter

### Multekrem

med kransekake

*kr 125,-*

### Varme Bjørnebær

med Møvenpick vaniljeis

*kr 98,-*

### Multer

med vaniljeis

*kr 110,-*

### Sorbet Julesymfoni

*kr 98,-*

## Hovedretter

### Lutefisk

med ertestuing, bacon, baconfett, geitost,

sennepsaus, tyttebær, fransk sennep,

sirup og lefse. Kokte poteter.

*kr 390,-*

### Pinnekjøtt

med kålrabistappe og garni

*kr 380,-*

### Reinsdyr Mignon

med pære, tyttebær, poteter og viltsaus

*kr 350,-*

### Ribbe - Juletallerken

*kr 290,-*

### Kalkunfilet

med pistasjenøtter, tyttebær, appelsin,

viltsaus med amadine poteter

*kr 290,-*

### Fransk Kyllingbryst

Serveres i cognac kremsaus

*kr 290,-*

### Chateau Briand

Ytrefilet med bernaisesaus

*kr 290,-*



Restauranhuset Mona Lisa

Grensen 10 - 0159 Oslo, Tlf.: 22340230 - Faks.: 22411291

monalisahuset.no - booking@monalisahuset.no

# Byråkrat Julemeny

*Meny nr 1*

## **Gravet laks**

Hjemmelaget gravet laks  
med sennepsaus.

## **Chateau Briand**

Ytrefilet med bearnaisesaus.

## **Belgisk Ostekake**

*kr 590,-*

*Meny nr 3*

## **Reke Coctail**

## **Peppersteak**

med cognac fløtesaus, champignon,  
løk og grønn pepper.

Serveres med sesongens grønnsaker  
og poteter

*kr 490,-*

*Meny nr 2*

## **Parma skinke**

## **Scampi**

med champignon, løk, hvitløk,  
cognac og fløte saus.

Serveres med byråkratisk ris og  
sesongens grønnsaker

## **Sveitsisk Sjukoldrøm**

*kr 590,-*

*Meny nr.4*

## **Fiskesuppe**

Fersk laks med skalldyr og grønnsaker.

## **Kylling Gourmet**

Med cognac fløte saus servers på en seng  
av indisk ris.

## **Ostekake**

*kr 590,-*

**BYRÅ  
KRAT**

Restauranthuset Mona Lisa  
Grensen 10 - 0159 Oslo, Tlf.: 22340230 - Faks.: 22411291  
monalisahuset.no - booking@monalisahuset.no

# Selskapsmeny julen i Beirut

## Meny nr.1

**Havets paté**  
med reker og kaviar

**Reinsdyrfilet à la Beirut**

**Multer**

*kr 590,-*

## Meny nr.2

**Mezze**  
3 forskjellige mezze

**Mikset grill**

**Oksefilet, lammefilet og**

**kyllingfilet**

**Belgisk Ostekake**

*kr 590,-*

## Meny nr.3

**Hjemmelaget gravet laks**  
med sennepsaus

**Pinnekjøtt**  
med kålerabistappe og garni

**Fransk sjokolade kake**

*kr 590,-*

## Meny nr.4

**Scampi Picante**  
med sterk tomatsaus

**Kalkunfilet**  
med soppsaus

**Varme bjørnebær med is**

*kr 590,-*

Magødansshow

**CAFE BEIRUT**

**KOS  
SOX**

booking@monalisahuset.no  
monalisahuset.no