

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
Klassisk Riskrem
kr 590,-350

Møny nr.4

Hjemmelaget gravet laks
Urtemarinert Kylling gourmet
med fløte og cognac saus
Chicken gourmet with cream and cognac sauce
Klassisk Riskrem
kr 590,-350

Lunsj Juløhovødrøtter

Pinnekjøtt	kr 260,-	Villsvinfilet	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

Klassisk Riskrem

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

Urtemarinert Kylling gourmet

med fløte og cognac saus

Chicken gourmet with cream and cognac sauce

Klassisk Riskrem

kr 590,-



Restauranthuset 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,-

Dessertes

Multekrem

med kransekake
kr 125,-

Varme Bjørnebær

med Møvenpick vaniljeis
kr 98,-

Multer

med vaniljeis
kr 110,-

Sorbet Julesymfoni

kr 125,-

Klassisk Riskrem

med jordbær sause
kr 125,-

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,-

Villsvinfilet jul

Med viltsaus og sesongens grønnsaker
Pork filet with venison sauce and
vegetables of the season
kr. 290,-

Fransk Kyllingbryst

Serveres i cognac kremsaus
kr 290,-

Chateau Briand jul

Indrefilet med bernaisesaus
kr 350,-



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 Sjøkoldrøm

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

Klassisk Riskrem

kr 590,-

Magødansshow

CAFE BEIRUT

**KOS
SOX**

booking@monalisahuset.no
monalisahuset.no