

Julelunsjmeny

Mona Lisa Restaurant i 2. etg. Fra | 100- 1600

Meny nr. 1

Havets paté
Reinsdyrfilet Mignon

Multer m/is
kr 590,-390

Meny nr. 2

Akevitt Gravet Laks
Lutefisk

Multekrem
kr 590,- 390

Meny nr. 3

Akevitt Gravet Laks
Pinnekjøtt

Klassisk Riskrem
kr 590,-390

Meny nr.4

Akevitt Gravet Laks
Urtemarinert Kylling gourmet
med fløte og cognac saus

Klassisk Riskrem
kr 590,-390

Lunsj Julehovedretter

Lutefisk kr 350,-
Juleribbekam kr 260,-
Villsvinfilet kr 260,-

Franske kyllingbryst kr 290,-
Chateau Briand kr 290,-
Pinnekjøtt kr 290,-

Alle rettene serveres med deilig tilbehør



booking@monalisarestaurant.no - monalisahuset.no

Selskapsmeny Julen

Meny nr. 1

Havets paté

Reinsdyr Mignon
med pære, tyttebær, poteter og viltsaus

Multer
med vaniljeis
kr 620,-

Meny nr. 3

Akevitt Gravet Laks

Pinnekjøtt
med kårabistappe og garni

Klassisk Riskrem
kr 620,-

Meny nr. 2

Akevitt Gravet Laks

Lutefisk
med ertestuing, bacon, baconfett,
geitost, sennepsaus, tyttebær,
fransk sennep, sirup og lefse.
Kokte poteter.

Multekrem
med kransekake
kr 620,-

Meny nr. 4

Hjemmelaget Gravet Laks
med sennepsaus

Urtemarinert Kylling gourmet
med fløte og cognac saus

Klassisk Riskrem
kr 620,-

Vi serverer à la carte meny hele julen



Restauran 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 155,-

Carpaccio

Gravet indrefilet

med parmesan og basilikum

kr 155,-

Hjemmelaget gravet Laks

med sennepsaus

kr 155,-

Desserter

Multekrem

med kransekake

kr 155,-

Varme Bjørnebær

med Møvenpick vaniljeis

kr 155,-

Multer

med vaniljeis

kr 155,-

Sorbet Julesymfoni

kr 155,-

Klassisk Riskrem

med jordbær sause

kr 155,-

Hovedretter

Lutefisk

med ertestuing, bacon, baconfett, geitost,
sennepsaus, tyttebær, fransk sennep,
sirup og lefse. Kokte poteter.

kr 490,-

Pinnekjøtt

med kålrabistappe og garni

kr 440,-

Reinsdyr Mignon

med pære, tyttebær, poteter og viltsaus

kr 440,-

Ribbe - Juletallerken

kr 390,-

Villsvinfilet jul

Med viltsaus og sesongens grønnsaker

Pork filet with venison sauce and
vegetables of the season

kr 360,-

Fransk Kyllingbryst

Serveres i cognac kremsaus

kr 360,-

Chateau Briand jul

Indrefilet med bernaisesaus

kr 440,-

Vi serverer à la carte meny hele julen



Restaurant Mona Lisa

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

monalishuset.no - booking@monalishuset.no

Julemeny

Meny nr 1

Gravet laks
Hjemmelaget gravet laks med
sennepsaus.

Chateau Briand
Indrefilet med bearnaisesaus.

Belgisk Ostekake
kr 620,-

Meny nr 3

Gravet laks
Hjemmelaget gravet laks med
sennepsaus.

Peppersteak
med cognac fløtesaus, champignon, løk
og grønn pepper. Serveres med
sesongens grønnsaker og poteter
kr 520,-

Meny nr 2

Parma skinke
Scampi med champignon, løk, hvitløk,
cognac og fløte saus.
Serveres med byråkratisk ris og
sesongens grønnsaker

Sveitsisk Sjøkoldrøm
kr 620,-

Meny nr.4

Fiskesuppe med
Fersk laks, skalldyr og grønnsaker.

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

Ostekake
kr 620,-

Vi serverer à la carte meny hele julen



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

Selskapsmeny julen på Kos Kos

Meny nr.1

Havets paté
med reker og kaviar

Reinsdyrfilet à la Beirut

Multermed Vanilje is
kr 620,-

Meny nr.2

Mezze
3 forskjellige mezze

Mikset grill
Oksefilet, lammefilet og
kyllingfilet

Belgisk Ostekake
kr 620,-

Meny nr.3

Hjemmelaget gravet laks
med sennepsaus

Pinnekjøtt
med kålerabistappe

Fransk sjokolade kake
kr 620,-

Meny nr.4

Scampi Picante
med sterk tomatsaus

Kylling Gourmet

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

Klassisk Riskrem
kr 620,-

Vi serverer à la carte meny hele julen

Magedansshow

**KOS
SOK**