

Hello Monkey

URBAN JUNGLE FOOD & DRINKS

Före Maten

Plommon Kir monkeys mousserande och plommonvin	92,-
Fläder Kir monkeys mousserande smaksatt med fläder	69,-
Kir Royal monkeys mousserande och crème de cassis	92,-
Glas Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve	115,-
Awasaki <i>sparkling sake blommande bubblor Hyogo, Japan 30 cl</i>	295,-
Gibson gin, vermouth och syltlök	96,-
Gurktonic hendricks gin, tonic, gurka och svartpeppar	119,-

Drinkar

Thaimojito vit rom, lime, råsocker, chili och färsk koriander	96,-
Flädermojito vit rom, lime, fläder och mynta	96,-
Mangomojito vit rom, lime, råsocker, mango och mynta	96,-
Vrålapa sichuanpepparvodka, ingefärslikör, citron och chili	96,-
Singapore Sling gin, d.o.m, herring, färskpressad citron och soda	96,-
Cinnamon Fizz fireball, färskpressad citron, sockerlag och soda	96,-
Hello Green Tea whiskey smaksatt med gröntte och citronsockerlag	119,-
Fläder Punch fläder, mousserande, citron och mynta (kanna)	345,-

Alkoholfria Drinkar

Monkey Squash fläder, färskpressad citron och mynta	45,-
Lemon, lime and bitters limejuice, angosturabitter och sprite	45,-



Hello Monkey

URBAN JUNGLE FOOD & DRINKS

Dim Sum

Vietnamesisk tomatsallad med tofu och shisobladsdressing <i>Eve Chardonnay 90,-/glas</i>	69,-
Syltad shiitakesallad med edamamebönor, tryffel och wasabi <i>Errazuriz Chardonnay Viognier 79,-/glas</i>	79,-
Friterad softshell crab med japansk chilimajjo <i>Cono Sur Gewürztraminer 98,-/glas</i>	139,-
Chilimusslor i citroncurry <i>Kuentz-Bas Pinot Gris 95,-/glas</i>	98,-
Softbun med bulgogi på högrev, ssäm jang och picklad koriandergurka <i>Nest Beer XH 115,-</i>	89,-
Edamame dumplings fylld med shiitake och friterad tofu <i>Errazuriz Chardonnay Viognier 79,-/glas</i>	89,-
Thailändska räkkakor* med rödcurry och picklad mustard greens <i>Cono Sur Gewürztraminer 98,-/glas</i>	99,-
Friterade wontons fylld med kycklinglårfile, rostad chili och galangal <i>Soellner Fumberg Grüner Veltliner 90,-/glas</i>	89,-
Ångkokta shumaidumplings fylld med räkor, karré och bambuskott <i>Soellner Fumberg Grüner Veltliner 90,-/glas</i>	89,-
Vietnamesiska vårrullar fylld med entrecôte, citrongräs och kokos <i>Cono Sur Gewürztraminer 98,-/glas</i>	89,-
Dim sum mix edamamedumpling, thailändska räkkaka, shumaidumpling, vietnamesiska vårrulle och wontonknyte <i>Libalis Muscat 120,-/glas</i>	129,-

Sashimi

Torskrygg med senapsyltad chili och ponzukräm <i>Dopff & Irion Riesling 95,-/glas</i>	119,-
Big eye tuna med avakado, torkad miso och ingefärssoya <i>Soellner Vogelthen Riesling 95,-/glas</i>	149,-
Salmalax med wakamesallad och syltad shiitake <i>Dopff & Irion Riesling 95,-/glas</i>	119,-
Tataki på pilgrismusslor med yuzuvinägrett och jalapeñosalsa <i>Cono Sur Gewürztraminer 98,-/glas -</i>	145,-
Japansk råbiff med vårlökssallad och tryffelvinägrett <i>Casa Planeta Syrah 79,-/glas</i>	145,-
Tataki på entrecôte med wasabivinägrett <i>Nest Beer Japanese Classic Ale 115,-</i>	139,-
Sashimitallrik på big eye tuna, salmalax och torskrygg med klassiska tillbehör <i>Dopff & Irion Riesling 95,-/glas</i>	279,-

*Räskorna är vildfångade med nät (FOS)



Hello Monkey

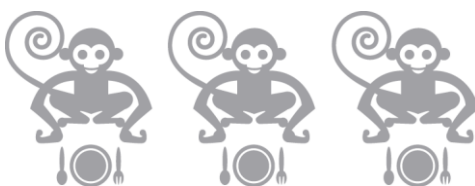
URBAN JUNGLE FOOD & DRINKS

Monkey Dinner

Udon ramen med misobuljong, kejsarsvamp och picklad pumpa <i>Errazuriz Chardonnay Viognier 79,-/glas</i>	145,-
Stekta risnudlar med kycklinglårfilé, galangal, lime och kokos <i>Soellner Vogelthen Riesling 95,-/glas</i>	129,-
Singaporiansk citroncurry med marulk, pilgrimsmusslor och blåmusslor <i>Kuentz-Bas Pinot Gris 95,-/glas</i>	265,-
Vietnamesisk flanksteksallad med jordnötter och rostad chilivinägrett <i>Soellner Fumberg Grüner Veltliner 90,-/glas</i>	149,-
Krispig ingefärskyckling med kimchi och ingefärssoya <i>Cono Sur Gewürztraminer 98,-/glas</i>	219,-
Långbakad grissida med softbun, chili pickles och hoisinsås <i>Antonin Rodet Pinot Noir 115,-/glas</i>	229,-
Bulgogi ramen på högrev, shiitakedashi och ingefärspicklad pumpa <i>Casa Planeta Syrah 79,-/glas</i>	159,-
Sesampanerad Big eye tuna med gari, rättika och wasabimajjo <i>Velvet Devil Merlot 95,-/glas</i>	269,-
Teriyakistek på hängmörad Donald Russel biff (220 g) serveras lättstekt med mustard greens, shiitake och chilimajjo <i>Antonin Rodet Pinot Noir 115,-/glas</i>	275,-

Special Monkeys

Monkey dim sum <i>minimum 2 personer</i> Edamamedumplings, thailändska räkkakor, shumaidumplings, vietnamesiska vårrullar och wontonknyten <i>Castillo de Maeterra Libalis Muscat 445,-/fl</i>	245,- p/p
Monkey combo <i>minimum 2 personer</i> ½ Monkeys sashimitallrik + Monkey dim sum <i>Dopff & Irion Riesling 425,-/fl + Castillo de Maeterra Libalis Muscat 445,-/fl</i>	379,- p/p
Monkey seafood <i>minimum 2 personer</i> Softshell crab, chilimusslor, pilgrimsmusslor, thailändska räkkakor och sesampanerad big eye tuna <i>Charles Smith Kung fu girl Riesling 389,-/fl</i>	398,- p/p
Kinabong <i>för hela sällskapet</i> Edamamedumplings, thailändska räkkakor, shumaidumplings, vietnamesiska vårrullar, wontonknyten, tataki på entrecôte, softbun på grissida och softbun på bulgogi <i>Nest Beer Japanese Classic Ale 115,-, Taru sake 95,-/6 cl och Antonin Rodet Pinot Noir 445,-/fl</i>	498,- p/p



Hello Monkey

URBAN JUNGLE FOOD & DRINKS

Vita Viner

Monkeys vita	259/59,-
Kuentz-Bas <i>Pinot Gris Tradition 2007 Alsace, Frankrike</i>	395/95,-
Kuentz-Bas <i>Riesling Tradition Organic 2009 Alsace, Frankrike</i>	395,-
Kuentz-Bas <i>Gewürztraminer Tradition 2007 Alsace, Frankrike</i>	395,-
Dopff & Irion <i>Riesling 2010 Alsace, Frankrike</i>	425/95,-
Dopff & Irion <i>Pinot Gris Grand Cru Vorbourg 2005 Alsace, Frankrike</i>	695,-
La Chapelle des Augustins <i>2007 Sancerre, Frankrike</i>	695,-
Pouilly Fumé <i>2010 Sancerre, Frankrike</i>	595,-
Antonin Rodet Puligny-Montrachet <i>2007 Bourgogne, Frankrike</i>	795,-
Tremblay-Marchive Grand Cru Vaudésir <i>2008 Chablis, Frankrike</i>	1195,-
Castillo de Maetierra Libalis <i>Muscat 2010 Rioja, Spanien</i>	445/120,-
Soellner Fumberg <i>Grüner Veltliner 2009 Wagram, Österrike</i>	379/90,-
Soellner Vogelthen <i>Riesling 2010 Wagram, Österrike</i>	395/95,-
Charles Smith <i>Kung fu girl Riesling 2010 Columbia Valley, USA</i>	389,-
Charles Smith <i>Eve Chardonnay 2010 Columbia Valley, USA</i>	389/90,-
Cono Sur Bicycle <i>Gewürztraminer 2010 El Marco, Chile</i>	395/98,-
Errazuriz <i>Chardonnay Viognier 2010, Chile</i>	325/79,-
Mission Estate <i>Sauvignon Blanc 2009 Obiti Road, Nya Zeeland</i>	475,-
Clos Henri <i>Sauvignon Blanc 2008 Marlborough, Nya Zeeland</i>	595,-
Fleur du Cap <i>Unfiltered Blend 2010 Stellenbosch, Sydafrika</i>	495,-
Ridgeback <i>Viognier 2006 Paarl, Sydafrika</i>	695,-

Rosé

Monkeys rosé	259/59,-
---------------------	----------

Sake (serveras kallt)

Kuro Ushi svarta tjuren, Kainan +2	95,-/6 cl
Koten 1997 himmelsk mognad, Hanno City -5	95,-/6 cl
Kozaemon 3 yo Mizunami City +4	95,-/6 cl
Taru cederfatet, Naka-Shi +3	95,-/6 cl
Kozaemon Miyamanishiki Mizunami City +2	95,-/6 cl



Hello Monkey

URBAN JUNGLE FOOD & DRINKS

Röda Viner

Monkeys röda	259/59,-
Antonin Rodet <i>Pinot Noir 2007 Bourgogne, Frankrike</i>	445/115,-
Les Baronnes Rouge <i>Pinot Noir 2007 Sancerre, Frankrike</i>	555,-
Henri de Villamont <i>Savigny-les-Beaune Pinot Noir 2005 Bourgogne, Frankrike</i>	625,-
Château La Fleur Pétrus <i>2007 Bordeaux, Frankrike</i>	1195,-
Torre del Falasco <i>Ripasso 2009 Veneto, Italien</i>	315,-
Casa Planeta <i>Nero d'Avola Syrah 2009 Sicilien, Italien</i>	325/79,-
Lucente <i>IGT Merlot 2008 Toscana, Italien</i>	666,-
Luce <i>IGT Merlot 2004 Toscana, Italien</i>	999,-
Ruffino Riserva Ducale ORO <i>2005 Toscana, Italien</i>	595,-
Tres Picos <i>Garnacha 2008 Campo de Borja, Spanien</i>	565,-
Cono Sur Reserva <i>Pinot Noir 2009 Casablanca, Chile</i>	395/98,-
Charles Smith <i>Velvet Devil Merlot 2008 Columbia Valley, USA</i>	389/95,-
Fetzer Barrel Select <i>Zinfandel 2007 Mendocino, USA</i>	495,-
Delta Vineyard Marlborough <i>Pinot Noir 2009 Marlborough, Nya Zeeland</i>	465,-
Clos Henri <i>Pinot Noir 2008 Marlborough, Nya Zeeland</i>	665,-

Champagne & Mousserande

Monkeys Mousserande	345/59,-
Fresita	295,-
Nicolas Feuillatte Brut Réserve	695/115,-
Nicolas Feuillatte Brut Rosé	725,-
Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs 2004	725,-
Taittinger Brut Réserve	725,-
Bollinger Special Cuvée Brut	725,-
Veuve Clicquot Brut	775,-
Moët & Chandon Brut Impérial 1500 ml	1295,-
Pommery Brut vintage 1999	1695,-
Dom Pérignon 2000	1795,-
Palmes d'Or Brut Vintage 1999	1795,-



Hello Monkey

URBAN JUNGLE FOOD & DRINKS

Öl/Cider

Cruzcampo 40 cl Spanien	49,-
Wisby IPA 40 cl Sverige	59,-
Sapporo 33 cl Japan	58,-
Cobra 33 cl Indien	58,-
Tiger 33 cl Singapore	58,-
Chang 64 cl Thailand	89,-
Starobrno 33 cl Tjeckien	58,-
Birra Moretti 33 cl Italien	58,-
Paulaner Hefe-Weissbier 50 cl Tyskland	65,-
Wisby Pils 33 cl Sverige	58,-
Spendrups Bistro Lager 33 cl Sverige	48,-
Belhaven Twisted Thistle IPA 35.5 cl Skottland	68,-
Spendrups lättöl 33 cl Sverige	29,-
Spendrups lager non alcoholic 33cl Sverige	36,-
Briska päron cider 33 cl Sverige	52,-

Birru Ibaraki, Tokyo – mikrobryggeri, överjäst 33 cl

Nest Beer XH	115,-
Nest Beer Red Rice	115,-
Nest Beer Amber Ale	115,-
Nest Beer Japanese Classic Ale	115,-
Nest Beer Ginger Ale	115,-
Nest Beer Weizen	115,-

Läsk

Loka naturell	29,-
Malmbergs Original kolsyrat eller stilla 75 cl	54,-
Läsk	29,-



Hello Monkey

URBAN JUNGLE FOOD & DRINKS

Japanisk Whisky

Yamazaki Suntory 12 yo
Yamazaki Suntory 18 yo
Hibiki 12 yo
Hibiki 17 yo
Hakushu 10 yo
Hakushu 12 yo
Nikka Yoichi 10 yo

Cognac

28,-	Hennessy VS	24,-
39,-	Hennessy Fine	28,-
31,-	Hennessy XO	48,-
39,-	Delamain XO	36,-
28,-	Louis Royer VSOP	28,-
33,-	Louis Royer Force 53	29,-
32,-	Louise Royer XO	56,-

Övrig Whisky

Talisker 10 yo
Lagavulin 16 yo
Auchentoshan 12 yo
Auchentoshan Tree Wood
Oban 14 yo
Glenkinchie 12 yo
Glenfarclas 12 yo
Glenfarclas 15 yo
Glenfarclas 105 Cask Strength
Gragganmore 12 yo
Glen Garioch 12 yo
Glen Garioch 1797
Laphroig 10 yo
Bowmore 12 yo
Bowmore 15 yo
Johnnie Walker Red
Johnnie Walker Black
Johnnie Walker Green
Johnnie Walker Gold 18 yo
J&B Rare
Jack Daniels
Gentleman Jack
Jack Daniels Single Barrel
Woodford Reserve
Bulleit Bourbon

Calvados

27,-	Boulard Grand Solage	23,-
32,-	Boulard VSOP	26,-
28,-	Boulard Hors d'Age	32,-

Rom

28,-	Santa Teresa – Venezuela	24,-
28,-	Mount Gay extra old – Barbados	28,-
32,-	Ron Zacapa 23 yo – Guatemala	46,-

Tequila/Grappa

28,-	Cuervo Gran Centenario Anejo	26,-
28,-	Cuervo Res. de la Familia	32,-
28,-	Frattina Grappa Chardonnay	23,-
32,-	Masi Grappa Amarone	25,-
20,-	Koralis Grappa Riserva 24 Mes	28,-



Hello Monkey

URBAN JUNGLE FOOD & DRINKS

Dessert

Choklad och bananknyte med vaniljglass och rostad kokos	98,-
<i>Airam Garnacha 65,-/6 cl</i>	
Malaysisk vinterfruktsallad i lime- och kokosbuljong	69,-
<i>Glen Carlou The Welder 65,-/6 cl</i>	
Vit choklad- och persikoparfait med kiwisalsa och jordgubbschips	89,-
<i>Kishu Monogatari Umesho, Plommonvin 95,-/6 cl</i>	
Passionsfruktsorbet	35,-
<i>Kishu Monogatari Umesho, Plommonvin 95,-/6 cl</i>	
Kolatryffel med marshmallows och jordnötter	32,-
<i>Carachillo 76,-</i>	
Mörk chokladtryffel	32,-
<i>Carachillo 76,-</i>	

Söta Viner

Glen Carlou The Welder <i>Chenin Blanc 2009 Paarl, Sydafrika</i>	65,-/6 cl
Espelt Viticultors Airam <i>Garnacha Empordà, Spanien</i>	65,-/6 cl
Kishu Monogatari Umesho <i>Sagan om Kishu Plommonvin Kainan, Japan</i>	95,-/6 cl
Awasaki <i>sparkling sake blommande bubblor Hyogo, Japan 30 cl</i>	295,-

Varma Drinkar

Monkey Coffee benedictine d.o.m, espresso och varm mjölk	96,-
Monkey The gin smaksatt med rött te, ingefärslikör, citron och socker	96,-
Mekongkaffe mekhongwhiskey, kahlúa, espresso och varm mjölk	96,-
Kapuciniapa grappa, Butterscotchlikör, espresso och varm mjölk	96,-
Carachillo fundador och espresso	76,-

Kaffe

Bryggkaffe	28,-
Enkel espresso	26,-
Dubbel espresso	29,-
Enkel macchiato	30,-
Dubbel macchiato	33,-
Latte	33,-
Cappuccino	29,-
Cortado	29,-
Te – rött, grönt och svart	28,-

