

**Tisdag 14 November**

**Kokt Torskrygg 259:-:-**  
med smör och pepparrot

**Gratinerad Havskatt 245:-**  
med räkor

**Pocherad Gösrygg 325:-**  
med bakad fänkål och smörad skaldjursbuljong

**Stekt Sjötungafilè 395:-**  
med citron filèer, kapris och brynt smör

**Halstrad Sikfilè 219:-**  
med gräddstuvad Savoykål

**Stekt salt sill 165:-**  
med lökgräddsås

**Dagens meny 345:-**  
Rensteksröra på kavring  
Gratinerad Havskatt med räkor  
Kaffe & tryffel

**Veckans Dessert:**  
Vaniljpannacotta med bär 55:-

*Fortsätt bläddra neråt för hela menyn.*

## FÖRRÄTTER - STARTERS

<b>Toast Skagen hel/halv</b>	<b>195:-/152:-</b>
Prawns in a dill mayonnaise served on a toast with roe of rainbow trout	
<b>Lillsallad</b>	<b>45:-</b>
Side salad	
<b>Västerbottenpaj med tillbehör</b>	<b>149:-</b>
Tasty "Västerbottens" cheese pie served with roe of rainbow trout and onions	
<b>Carpaccio på lax med lime- och ingefärsdressing samt rödlök och tomat</b>	<b>149:-</b>
Carpaccio of Salmon served with lime- and ginger dressing, red onion and tomatoes	
<b>Sill-och Strömmingstallrik med tillbehör</b>	<b>123:-</b>
Assorted herring served with classic accompaniments	
<b>Stekt inlagd strömming på knäcke</b>	<b>82:-</b>
Shallow fried filet of marinated Baltic Herring on hard bread with onions	
<b>Rödbetscarpaccio med pinjenötter, ruccola och parmesan samt örtolja</b>	<b>125:-</b>
Carpaccio of beet roots served with pine nuts, ruccola, parmesan and herb oil	

Har du allergier? Prata med personalen  
så hjälper dom dig gärna  
Önskas vegetarisk eller kött.  
Fråga din servitris om dagens alternativ.

# MELANDERS KLASSIKER -

## ALWAYS AT MELANDERS

<b>Melanders Fisk- &amp; skaldjurssoppa med het rouille</b>	<b>165:-</b>
Clear fish- and shellfish soup served with hot rouille	
<b>Rimmad Lax med dillstuvad potatis</b>	<b>205:-</b>
Marinated Salmon served with potatoes cooked in cream and dill	
<b>Scampi Indienne</b>	<b>232:-</b>
Grilled Tiger prawns in a creamy medium hot curry sauce	
<b>Räksmörgås</b>	<b>205:-</b>
Sandwich served with prawns, egg, mayonnaise and salad	
<b>Gravlaxsmörgås</b>	<b>149:-</b>
Sandwich served with marinated Salmon	
<b>Fish ´n Chips</b>	<b>185:-</b>
<b>Moules frites</b>	<b>185:-</b>
<b>Räksallad med valfri dressing</b>	<b>205:-</b>
(yoghurtdressing, Rhode Island, Löjromssås) Prawns on a bed of mixed salad served with elective sauce	
<b>Varmrökt Laxsallad med bulgur, ört- och vitlöksmarinerad mozzarella, picklad rödlök och chilyoghurt</b>	<b>179:-</b>
Smoked Salmon served bulgur, herb- and garlic marinade mozzarella, pickle onion and chili yoghurt	
<b>Melanders smaker</b>	<b>325:-</b>
A selection of Melanders delicacy	
<b>Scampisallad med caesardressing och krutonger</b>	<b>189:-</b>
Tiger prawns on a bed of mixed salad served with croutons, parmesan flakes and Caesar dressing	
<b>Stekt Strömming med lingon och potatispuré</b>	<b>159:-</b>
Baltic Herring served with lingonberries and potatoes puree	
<b>Sallad med chevré, rödbetor, valnötter och honung</b>	<b>175:-</b>
Chevré on a bed of mixed salad served with beet roots, walnuts and honey	

## SKALDJUR - SEAFOOD

<b>300 gram Färska räkor</b> 300 gr fresh prawns with fittings	<b>dagspris</b>
<b>½ Amerikansk hummer</b> ½ lobster from America	<b>dagspris</b>
<b>1/1 Amerikansk hummer</b> 1/1 lobster from America	<b>dagspris</b>
<b>Fine de claire ostron</b> <b>från Frankrike nr 2 29:-/st</b> Fine de claire oysters from France	<b>165;./6st</b>
<b>Fine de Normandie</b> <b>från Frankrike nr 4 22:-/st</b> Fine de normandie oysters from France	<b>125:-/6st</b>
<b>Burfångade havskräftor</b> Norway lobster	<b>dagspris/st</b>
<b>Melanders Skaldjursplateau</b> ½ Amerikansk hummer Räkor King Crab 2st ostron Blåmusslor Rhode island Majonnäs Rostat bröd	<b>495:-/pers</b>

Fråga personalen om dagens utbud av skaldjur.  
Reserverat för ändringar

## Dessert

<b>Egentillverkad glass</b> Ice cream of the day	42:-
<b>Tryffel</b> Truffle	30:-
<b>Egentillverkad sorbet</b> Sorbet of the day	42:-
<b>Veckans dessert</b> The dessert of the week	från 39:-
<b>Creme brûlée med bärkompott</b> Creme brûlée served with berries	45:-
<b>Kladdbrownie med tryffelöverdrag</b> Chocolate brownie with truffle	69:-

## **Veckomeny**

Måndag - Rimmad oxbringa med pepparrotssås 155:-

Tisdag - Raggmunk med stekt fläsk 149:-

Onsdag - Kalv i dillsås 159:-

Torsdag - Isterband med  
persiljestuvad potatis och rödbetor 159:-

Fredag - Fläsklägg med rotmos 165:-

Lördag - Köttbullar med gräddsås, potatispuré och lingon 159:-