

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

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

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

SKALDJUR - SEAFOOD

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

Fråga personalen om dagens utbud av skaldjur.
Reserverat för ändringar

Dessert

Egentillverkad glass Ice cream of the day	42:-
Tryffel Truffle	30:-
Egentillverkad sorbet Sorbet of the day	42:-
Veckans dessert The dessert of the week	från 39:-
Creme brûlée med bärkompott Creme brûlée served with berries	45:-
Kladdbrownie med tryffelöverdrag 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:-