

Dessert:

Klassisk crème brûlée

90:-

Classic crème brûlée

Matildas Kaffegodis

75:-

Överlevnadskit

Valfri kaffe, 4cl valfri avec (Cognac, Grappa,  
Whiskey) & 2 tryfflar

150:-

Coffee , 4cl of (Cognac, Grappa, Whiskey) & 2  
chocolate truffles

1 Kula Sorbet

45:-

1 Kula vaniljglass

45:-

Citronsorbet toppad med champagne

120:-

Lemon sorbet with champagne

Kaffe/Coffee

Bryggkaffe 33:-

Coffee

Americano 35:-

Espresso enkel/dubbel 28:-/35:-

Espresso singel/double

Cappuccino 35:-

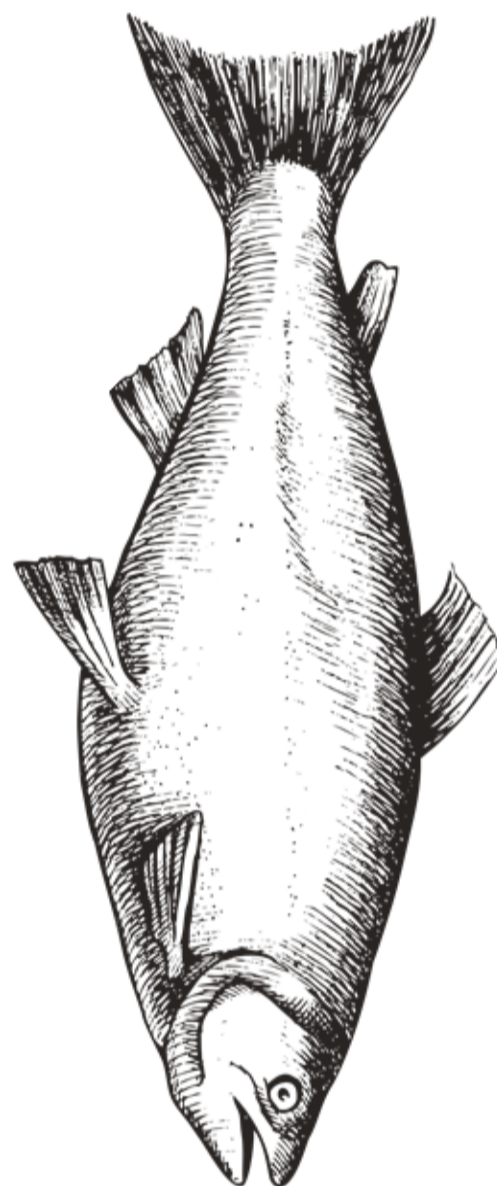
Latte 38:-

Macchiato enkel/dubbel 28:-/35:-

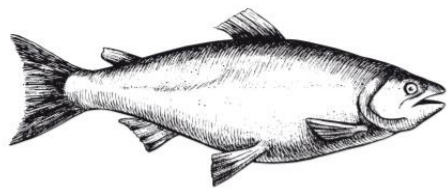
Macchiato singel/double

Melanders 

MELANDERS



LUNCH / MIDDAG



### Förrätter & Mellanrätter

Toast Skagen med löjrom

165:-/215:-

Toast Skagen with butter fried bread, dill & lemon

Kalix Löjrom 40g/60g

serveras med smetana, rödlök, citron & rostat bröd

350:-/475:-

vendace roe with smetana, red onion & toast

Tre sorters sill med västerbottensost & kokt potatis

1/2 145:- 1/1 225:-

Three types of herring with cheese & boiled potatoes

Tempurafriterade havskräftor i baobröd med råslaw,  
picklad gurka & sesam-jalapenomajonnäs

175:-

Tempura fried norwegian lobster in steamed bao-buns with rawslaw,  
pickled cucumber and sesame-&jalapenomayonnaise

Blandad råbiff med kapris, picklad silverlök & friterad lök

1/2 170:- 1/1 255:-

(1/1 serveras med pommes)

Mixed raw beef with capers, pickled white onion & fried onion

Friterad bläckfisk, espelettemajonnäs & citron

145:-

Fried octopus with espelette mayonnaise & lemon

Smörstekt höstsvamp, parmesankräm,

höstriffel, citronpicklad gulbeta & grillad levain

235:-

Butter fried mushrooms, parmesan cheese, autumn truffles,  
lemon pickled yellow beet & grilled levain

### Varmrätter

Rimmad lax med dillstuvad potatis

240:-

Cured salmon with dill stewed potatoes & lemon

Moules Frites med dragonmajonnäs

1/2 155:- 1/1 245:-

(1/1 serveras med pommes frites)

Moules frites with tarragon mayonnaise

Fisk & skaldjursgryta med rouille & krutonger

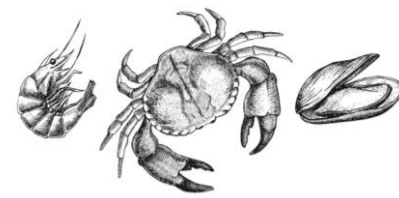
225:-

Fish & shellfish stew with shrimps, pernod, carrot, rouille & croutons

Tonfisk & skaldjurssallad Nicoise med ägg, tomater,  
oliver & kaprisdressing

235:-

Tuna & shellfish Nicoise with eggs, olives, tomatoes & capers dressing



### Liten plåtå 345/PP

200g färska & rökta räkor, 100g kungskrabba,  
1 fine de Claire, 1 spéciale

### Mellan plåtå 680/PP

1/2 hummer, 1 havskräfta, 200g färska & rökta räkor,  
100g kungskrabba, 1 fine de Claire, spéciale

### Stor plåtå för 2 personer 1350:-

1 hummer, 2st havskräftor, skagenröra,  
200g färska räkor, 200g rökta räkor, 150g kungskrabba,  
4 st fine de Claire, 4 st spéciale



### Ostron

Fine de claire (FR) 32:-/st

Ostrea edulis (SE) 62:-/st

Spécial (FR) 42/st

Ostron plåtå 235:-

Tre sorters ostron x2

(ostron är ett riskfyllt livsmedel som kan orsaka virusinfektion)

### Skaldjur

Krabba 1/2 225:-

Kungskrabba 295:-

Burfångade havskräftor 125:-

Hummer

Europeisk dagspris

AM hummer

1/2 255:- 1/1 415:-

Räkor - 300g

Färska räkor dagspris

Rökta räkor 185:-

(alla plåtåer serveras med smörstekt brioche & såser)

Caviar

Huso Gold Imperial 30g 795:- / 50g 1295:-

Ocietra 30g 995:- / 50g 1595:-

Beluga (Iran) 30g 1595:- / 50g 2595:-

Serveras med smörstekta blinier, smetana & silverlök

