

Dessert:

Klassisk crème brûlée

90:-

Classic crème brûlée

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:-

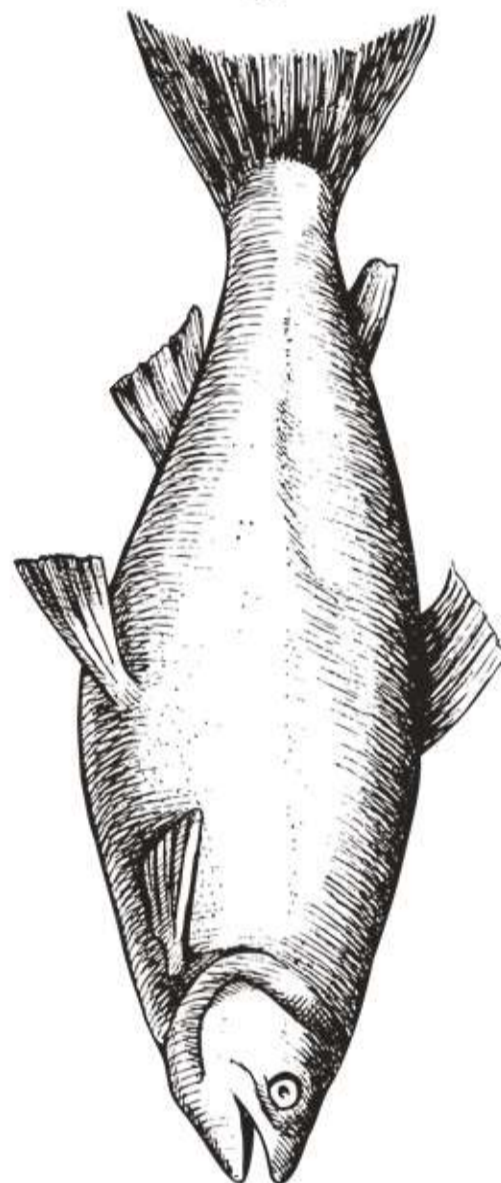
Latte 38:-

Macchiato enkel/dubbel 28:-/35:-

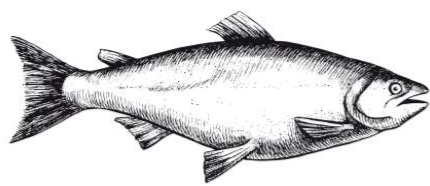
Macchiato singel/double

Melanders 

MELANDERS



LUNCH / MIDDAG



### Förrätter & Mellanrätter

-Toast Skagen med löjrom

165:-/215:-

*Toast Skagen with butter fried bread, dill & lemon*

-Löjrom från bottenviken 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

½ 145:- 1/1 225:-

*Three types of herring with cheese & boiled potatoes*

-Pankopanerad havskräfta i baobrod med sjögrässallad, chilipicklad shiitake, kimchimajonnäs & chilirostade sesamfrön

185:-

*Breaded langoustine in bao buns with seaweed, shiitake, kimchi mayonnaise & chili roasted sesame seeds*

### Varmrätter

-Rimrad lax med dillstuvad potatis

240:-

*Cured salmon with dill stewed potatoes & lemon*

-Moules Marinier

½ 155:- 1/1 245:-

(1/1 serveras med pommes frites & dragonmajonnäs)

*Moules Marinier (1/1 served with fries & tarragon mayonnaise)*

-Råbiff med schalottenlök, gräslök & olivolja. Toppas med picklade senapsfrön, dragonemulsion & jordärtskockachips

½ 165:- 1/1 245:- serveras med pommes

*Steak tartar with onion, chive & olive oil. Served with mustard seeds, tarragon mayonnaise & fried jerusalem artichoke*

-Fisk & skaldjursgryta med rouille & krutonger

225:-

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

-Tonfisk & skaldjurssallad Nicoise med ägg, tomat, oliver & kaprisdressing

235:-

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

-Sashimisallad på lax med sjögräs, mango, sojabönor, cashewnötter, lime & koriander serveras med en asiatisk sojadressing

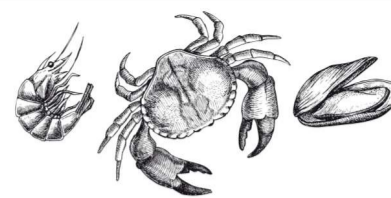
215:-

*Salmon sashimi salad with seaweed, mango, soy beans, cashews, lime & cilantro. Served with asian dressing*

-Risotto med rostad pumpakräm, picklade kantareller, friterad grönkål & saltrostade Valenciemandlar

225:-

*Risotto with pumpkin cream, pickled chantarelle, fried kale & almonds*



### Liten plåtå 365/PP

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

### Mellan plåtå 715/PP

½ hummer, 1 havskräfta, 100g färska & 100g rökta  
räkor, 100g kungskrabba, 1 fine de Claire, speciale

### Stor plåtå för 2 personer 1475:-

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



### 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

Kungskrabba 315:-

Burfångade havskräftor 125:-st

Hummer

Europeisk dagspris

AM hummer

½ 255:- 1/1 495:-

Räkor - 300g

Färska räkor dagspris

Rökta räkor 185:-

*(alla plåtåer serveras med smörstekt brioche & såser)*

Caviar

Ocietra 28g 795:- / 50g 1395:-

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

Serveras med smörstekta blinier, smetana & silverlök

