

DRYCKESLISTA

MOUSSERANDE / SPARKLING

Billecart- Salmon, Brut Champagne, Frankrike	170/995 kr
Billecart- Salmon, Rosé Champagne, Frankrike	1350 kr
Charles Heidsieck, Brut Champagne, Frankrike	1150 kr
Cava Rigol, Brut Penedés, Spanien	125/695 kr

VITT / WHITE

Thierry Delaunay Sauvignon Blanc Loire, Frankrike	125/525 kr
Nai e Senora Albarinho Rias Baixas, Spanien	150/625 kr
Domaine Joseph Drouhin Chablis Bourgogne, Frankrike	170/720 kr
Domaine Joseph Drouhin Chablis 1:er Cru Bourgogne, Frankrike	230/1050 kr
Bouchard Père et Fils Chardonnay Bourgogne, Frankrike	150/625 kr
Hammerschmidt Kremser Grüner Veltliner Kremstal, Österrike	140/595 kr
August Kessler Riesling Rheingau, Tyskland	150/625 kr
Fournier Père et Fils Les Belles Vignes Sancerre, Frankrike	180/765 kr

ROSÉ

Chateau des Ferrages Mon Plaisir Provence, Frankrike	160/ 720 kr
---	-------------

RÖTT / RED

Chapoutier Marius Grenache/ Syrah Languedoc-Roussillon, Frankrike	125/525 kr
Chiarlo Il Principe Langhe Nebbiolo Piemonte, Italien	150/625 kr
Bouchard Père et Fils La Vigné Pinot Noir Bourgogne, Frankrike	150/625 kr
Rizzi Barbaresco Nebbiolo Piemonte, Frankrike	975 kr

ÖL / BEER

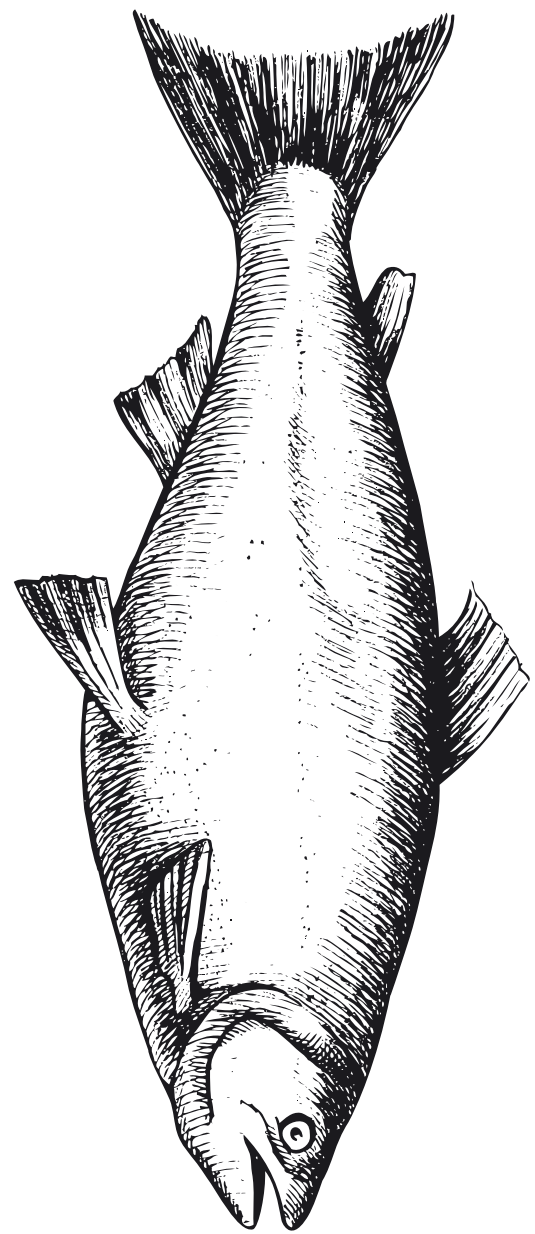
FATÖL 40cl

Melleruds utmärkta pilsner	82 kr
Ship Full of IPA	89 kr
Wisby lager	89 kr

Melanders 

BAKFICKAN

MELANDERS

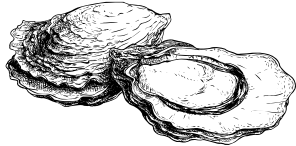


LUNCH / MIDDAG

PLATÅ/PLATEAU

PLATÅ FÖR 2 PERSONER 1495:-

1 hummer, 2 st havskräftor, skagenröra, 100 g färska räkor,
100 g rökta räkor, 150 g kungskrabba,
2 st fine de Claire, 2 st sentinelles
(serveras med rostat bröd & såser)



OSTRON/OYSTER

6 / 12

FINE DE NORMANDIE (FR)

180:- / 360:-

FINE DE CLAIRE (FR)

240:- / 480:-

SENTINELLES (IE)

270:- / 540:-

REGAL (FR)

300:- / 600:-

POUSSE EN CLAIRE (FR)

300:- / 600:-

OSTREA EDULIS (SE)

450:- / 900:-

OSTRON PLATÅ 290:-

Tre sorters special ostron, 6st

(ostron är ett riskfyllt livsmedel som kan orsaka virusinfektion)

SKALDJUR/SEAFOOD

KUNGSKRABBA 200g 595:-

BURFÅNGADE HAVSKRÄFTOR 300g 495:-

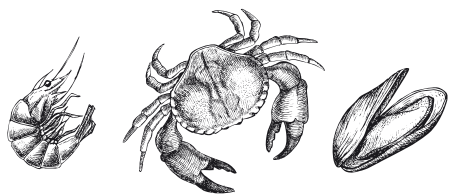
HUMMER EUROPEISK 1/1 695:-

AM HUMMER 1/2 295:- 1/1 595:-

FÄRSKA RÄKOR 200g 275:-

RÖKTA RÄKOR 200g 215:-

(alla skaldjur serveras med rostat bröd & såser)



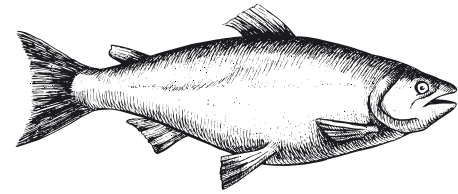
ROM/ROE

REGNBÅGSRÖM 40 g 255:-

KALIX LÖJROM 40 g 475:-

CAVIAR HUSO GOLD 30 g 1200:-

Serveras med smörstekta blinier, smetana & silverlök
Served with blini, onion & smetana



ALLTID PÅ MELANDERS

TOAST SKAGEN MED REGNBÅGSRÖM 275:-

Toast skagen with toast bread, dill & lemon

ÖSTERMALMSHALLENS ASSIETTER 225:-

3 sorters sill, skagenröra, kräfröra, laxtartar serveras med västerbottensost
Three types of herring with Skagen, Öjeby, salmontartar and chees

RIMMAD LAX MED DILLSTUVAD POTATIS 275:-

Cured salmon with dill stewed potatoes and lemon

FISKSOPPA 240:-

med räkor, aioli och krutonger

Fish and shellfish stew with shrimps, aioli and croutons

MENY

HUMMERSOPPA 255:-

serveras med gratinerad toast

Lobstersoup with toast

FISKGRATÄNG 265:-

Serveras med räkor, duschesspotatis och chablissås

Fish gratin with shrimps and chablissauce

GRATINERAD HUMMER 325:-

serveras med rostat bröd och aioli

Lobster au gratin

DAGENS FÅNGST

serveras måndag – fredag 11.00-15.30

Catch of the day

DESSERT

OST 90:-

En bit ost från vår butik serverad med marmelad

A piece of cheese from our cheese boutique served with marmelade

CITRONPAJ 90:-

Lemon Pie

DAGENS BAKVERK 90:-

Pastry of the day

FIKA / SWEDISH FIKA 120:-

En kopp kaffe med Dagens bakverk

A cup of coffee with the Pastry of the Day