

COCKTAILS 175:-

DRY MARTINI

Gin/Torr Vermouth

WHISKEY SOUR

Bourbon/Citron/Socker

ANNA LINDHAGEN

Hernö gin/Hallon/Rabarber/Lime

DARK 'N STORMY

Mörk rom/Gingerbeer/Lime

OLD FASHIONED

Bourbon/Agustura

BEE'S KNEES

Gin/Lime/Honung

NEGRONI

Gin/Carpano/Campari

LAST WORD

Gin/Chartreuse/Luxardo/Lime

STÖRRÖM

Sturgeon Caviar

BAERI 30 g 695

OSCIETRA 30 g 1150

BELUGA 30 g 2 500

CAVIARSYMFONI

Symphony of Caviars

Störrom, Löjrom, Regnbågsrom,

Tångcaviar med Smetana,

rödlök & smörstekt toast

695:-

OSTRONPLATEAU 255:-

Oyster Platter

4 Fine de claire

4 Spéciale

OSTRON

Oysters

Normandie (FR) | 25/st

Fine de claire (FR) | 32/st

Spéciale (FR) | 40/st

Edulis Havstensund (SV) | 75/st

SKALDJURSPLATEU 995/Person

Sea Food Platter

½ amerikansk hummer

En näve röka räkor

En näve färskräkor

2 havskräftor

Vinkokta blåmusslor

3 franska ostron

Tillhörande såser och bröd

HÄNDER HOS OSS I VÅR!

MATBAREN

-OYSTERS N´BUBBLES

Varje fredag, hela våren 15:30-17:30

Ett Ostron 15kr, ett glas Cava 115kr

- SAVE THE DATE

18.e Maj, fullt drag från öppning till stängning med underhållning, överraskningar och massa gott att förtära!

@MATBARENBYMELANDERS



Dagens Lunch

Måndag - Fredag

11:30-15:00

195:-

FÖRRÄTTER

OXFILÉTARTAR 175:-

Rostad lök, gravad äggula, dragonskum

Beef tartar, tarragon, egg yolk

TOAST SKAGEN MED LÖJROM 185:-

Citron, dill

Classic "Toast Skagen"

VIT SPARRIS 245:-

Brillat Savarain, jordgubbar, puffat matvete

White asparagus, Brillat Savarain, strawberries

HALSTRAD PULPO 225:-

Tomatmarmelad, citronkräm, libbsticka, röka mandlar

Pulpo, tomato marmalade, lemon, almonds

SOTAD HAMACHI 185:-

Syrad grädde, syltad ingefära, n´duja

Blackend hamachi, sour cream, ginger, n´duja

VARMRÄTTER

LOBSTER FRITES 425:-

Dragongraterad hummer, tomatsallad, pommes

Lobster gratinée, tarragon, tomato salad, fries

MEUNIÈRE, -Dagspris

Brynt smör, dillslungad potatis

Sole Dover Meunière

STEAKFRITES 375:-

Rödvinsås, dragonsmör, pommes, tomatsallad

Red wine sauce, tarragon butter, fries, tomato salad

SMÖRSTEKT GÖSRYGG 295:-

Västerbottenpure, eldade primörer, champagnesås

Pike-Perch, potatoe purée, spring vegetables, Champagne sauce

FISH 'N CHIPS 285:-

Picklad rödkål, halstrad gemsallad, grönärtscremé, pommes

Pickled red cabbage, pea purée, fries

BAKAD RÖDING 325:-

Svart forellrom, picklad cruiteésallad, örtveloté, friterad salvia

Arctic char, black trout roe, herb veloté

ÅSÖGATANS FISKGRYTA 295:-

Hummerbuljong, blåmusslor, räkor

"Åsögatans fish & seafood soup"

RIMMAD LAX 285:-

Dillstuvad potatis, citron

Cured salmon, creamy potatoes, dill

VÄRENS PRIMÖRER 265:-

Västerbottenpure, bönor, picklad cruditésallad, rouille

Spring vegetables, potato purée, beans, pickled crudité

EN BIT OST ELLER TRE INNAN DESSERTEN?

Alla bitar direkt från Almnäs Bruk i Västergötland
A lovely pice of artisan cheese from Almnäs Bruk in Sweden

75:- st

Wrångebäck

Almnäs Tegel

Anno 1225

Avnjuts gärna med ett glas Sauternes eller en sval flaska Barolo

*Fråga servisen om eventuella allergener