

## FÖRRÄTTER

Smörstekta kantareller på stekt levainbröd, burrata, västerbottenost och torkad grönkål | 155:-

Klädesholmen matjesill med ägg, rödlök, gräddfil, brynt smör och frasigt fröbröd | 155:-

Skagenröra toppad med regnbågsrom serveras med smörstekta bröd | 195:- / 295:-

Rimmade pilgrimsmusslor med gurkpärlor, vattenmelon, sotad lök, rökt emulsion serveras med brynt smör och hasselnötter | 165:-

Tartar gjord på ryggbiff serveras med bakad äggula, picklad sparris, variation på lök, citruspärlor, toppas med purjolökscrisp | 215:-/ 315:-

Löjrom från Bottenviken med klassiska tillbehör och smörstekta bröd | 285:- / 425:-

## VEG & SALLADER

**Räksallad:** mango med chili, picklad rödlök, avokado, tomat, friterad grönkål, rädisor, haricots verts och pocherat ägg | 285:-

**Caesarsallad:** Caesardressing med romansallad, parmesanost, räkor, scampi och krutonger | 285:-

**Laxsallad:** Varmrökt lax med ljummen potatissallad, sparris, rädisa, lök, tomat blandad i senapsdressing | 285:-

**Vegetariskt:** Vegetarisk risotto med kantareller, friterad ostronskivling, pinjenötter, skivad parmesan och färsk riven tryffel | 225:-

**Vegansk:** Rökt tofu med smaksatt veganmajonnäs, picklad rödlök, primörgrönsaker och torkad grönkål | 225:-



## Barnmeny

(För barn upp till 12 år)

Köttbullar i gräddsås med potatispuré, lingon och pressgurka | 105:-

Pannkakor med sylt och grädde | 85:-

Lax med pommes frites och aioli | 105:-

Fish`n chips med remouladsås | 125:-

Moules frites med aioli | 177:-

*Vi bjuder alla barn på en kula vaniljglass efter maten*

## DAGENS TIPS

Sotad röding med forellrom, kålrabbibloomor fyllda med havskräftor, hollandaisesås, potatiships serveras med primörgrönsaker toppade med manchego | 305:-

Smörstekt gösfilé med blomkålspuré, stekta kantareller och shiitake svamp, hasselnötter, musselsås samt löjrom | 365:-

Ångad torskrygg med ägg, handskalade räkor, riven pepparrot, brynt smör samt dillslungad potatis | 385:-

## KLASSIKER

Brasseriets fish`n chips med remouladsås, avokadokräm och tomatsallad | 275:-

Kalvköttbullar i gräddsås med lingon, pressgurka och potatispuré | 225:-

Melanders räksmörgås på kavring | 205:-/ 245:-

Moules frites smaksatt med citrus serveras med aioli | 177:-/ 295:-

Stekt strömming med lingon, skirat smör och potatispuré | 215:-

Havets wallenbergare med ärtor, skirat smör, lingon och potatispuré | 265:-

Rimmad lax med dillstuvad potatis | 295:-

Fisk -och skaldjursgryta med krutonger och aioli | 295:-

Ryggbiff serveras med ugnstrostad potatis, rödvinskyl, sparrisbroccoli, picklade tomater och senapsfrön, råhyvlat sparris marconamandlar, toppas med krasse | 395:-



## TILLBEHÖR

Friterade padrones med manchego och sotad lime | 75:-

Betor med Chevré ost och honung | 95:-

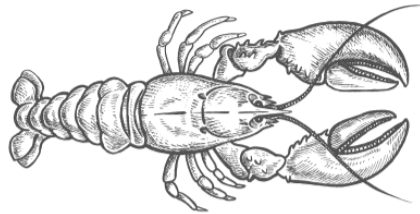
Tomatsallad med picklad lök och ramslök | 75:-

Pommes frites med aioli | 55:-

## SKALDJUR

Havskräfta med smörstekt bröd, majonnäs | 185:- st

Amerikansk hummer med smörstekt bröd, majonnäs | 315:-/535:-



---

## RÄKOR

300 g färska räkor med smörstekt bröd

och Rhode Island | **Dagspris**



300 g rökta räkor med smörstekt

bröd och aioli | 235:-

---

## OSTRON

Céline (FR) | 30:-/st

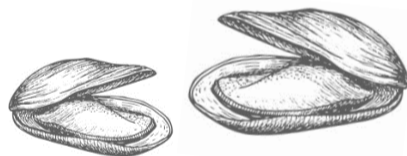
Fine de Claire | 40:-/st

Utah Beach | 45:-/st

---

## OSTRONPLATÅ

2 st Céline, 2 st Fine de Claire, 2 st Utah Beach | 225:-



*(Ostron är ett riskfyllt livsmedel som kan orsaka virusinfektion)*

---

## SKALDJURSPLATÅ

1 havskräfta

½ amerikansk hummer

En näve färska räkor

En näve rökta räkor

2st franska ostron

Vinkokta blåmusslor

Tillhörande såser och smörstekt bröd

| 725:-/person

---

**Meddela gärna oss om ni har några allergier  
vi behöver känna till..**

## DESSERTER

### BLÅBÄRDESSERT

Sorbet, maräng och kräm gjord på blåbär, mandelkaka, brynt vitchoklad toppas med cherrylikör | 145:-

*(Dessertvin Alambre 85.-)*

### JORDGUBBSDESSERT

Vispad pannacotta, jordgubbsglass, inlagd jordgubb, rostade mandlar, rostad jordgubb, lime- och myntaskum | 145:-

*(Dessertvin Sauternes 85.-)*

### CHOKLADFONDANT

Med vaniljglass, färska bär & boveteflarn | 150:-

*(Dessertvin Grand Tokaj 85.-)*

### CRÉME BRÛLÉE

Toppas med jordgubbskompott på mynta och lime | 135.-

*(Dessertvin Alambre 85.-)*

### NEKTARINDESSERT

Grillad nektarin, honung, nektarinkompott, sockerkaka med lime, vitchokladmousse, kanderade mandlar | 135.-

*(Dessertvin Alambre 85.-)*

### HUSETS GLASS / SORBET | 75:-

*(Dessertvin Sauternes 85.-)*

### BRASSERIETS CHOKLADTRYFFEL

Smaksatt med Cointreau likör rullad i citronströssel | 45:-

*(Dessertvin Grand Tokaj 85.-)*

