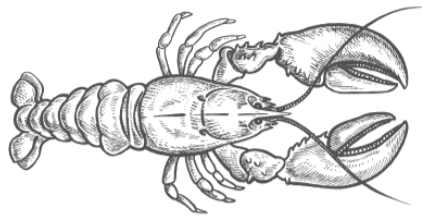


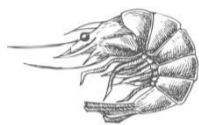
## SKALDJUR

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



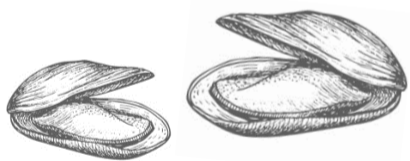
300 g rökta räkor med smörstekt  
bröd och aioli | 235:-

### OSTRON

Céline (FR) | 30:-/st  
Fine de Claire | 40:-/st

### OSTRONPLATÅ

3 st Céline, 3 st Fine de Claire | 195:-



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

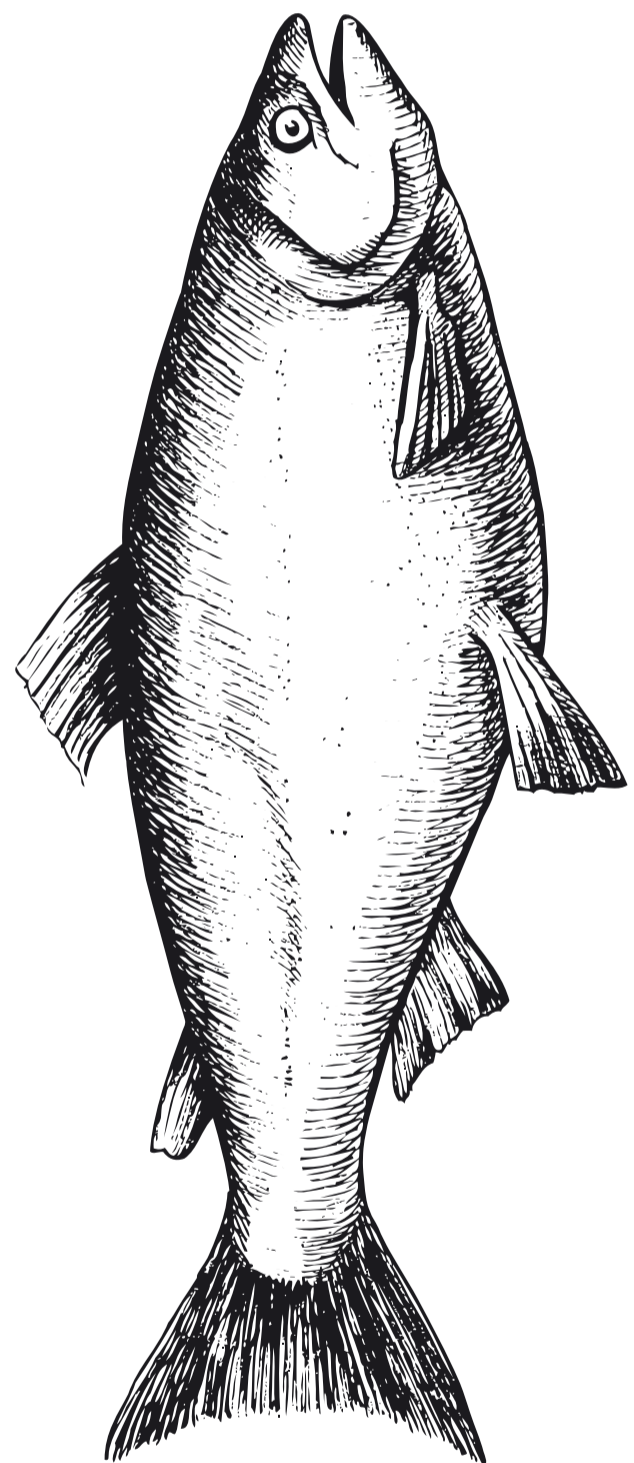
### SKALDJURSPLATÅ

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

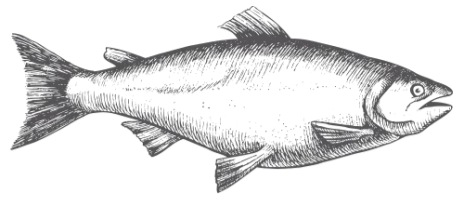
**Skaldjursplatå serveras endast i vår restaurang  
och inte på vår uteservering**

TÄBY CENTRUM

MELANDERS



MENY



## FÖRRÄTTER

Smörstekta kantareller på stekt levainbröd, burrata, riven Västerbottensost, 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:-

Vit sparris med hollandaisesås, hasselnötter, rökt dillolja, potatiscrisp och löjrom | 185:-

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 grön- och vit 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, torkad 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 vit och grön sparris, krämig burrataost, toppas med grönkål och parmesanost | 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 Hollandaisesås, gurk- & citruspärlor, variation på purjolök, picklad rödlök serveras med primörgrönsaker | 345:-

Kryddstekt hälleflundra serveras med hummersås, forellrom, hjärtmusslor, sotade vaxbönor, picklad kålrabbi samt dillslungad potatis | 375:-

## KLASSIKER

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

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

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

Melanders räksmörgås | 205:-/245:-

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

Rimmad lax med dillstuvad potatis | 295:-

Fisk -och skaldjursgryta med julienner och fänkål, krutonger och saffransaioli serveras till | 295:-

Ryggbiff serveras med ugnrostad 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 gräslök | 75:-

Pommes frites med aioli | 55:-

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