

DESSERTMENY

CHOKLADFONDANT | 135:-
Med vaniljglass, jordgubbskräm & boveteflarn

CRÉME BRÛLÉE | 95:-

PANNACOTTA TONKA BLANCHE | 155:-
Vit chokladpannacotta smaksatt med tonkaböna, blåbärskräm,
brynt vit choklad, färska blåbär och maräng samt hallonsorbet

BRASSERIETS CHOKLADTRYFFEL
Smaksatt med Xanté rullad i kakao | 45:-

HUSETS GLASS / SORBET | 55:-

Dessertvin Beerenauslese 95.-



KAFFE

Kaffe | 45:-
Te | 41:-
Caffe latte | 51:-
Cappucino | 51:-
Americano | 48:-
Cortado | 45:-
Espresso | 41:-|48:-
Macchiato | 41:-| 48:-

TILLBEHÖR

Tomatsallad med picklad lök och ramslök | 55:-

Pommes frites med aioli | 55:-

BARNMENY

Köttbullar i gräddsås med potatispuré,
lingon och pressgurka | 115:-

Pannkakor med sylt och grädde | 85:-

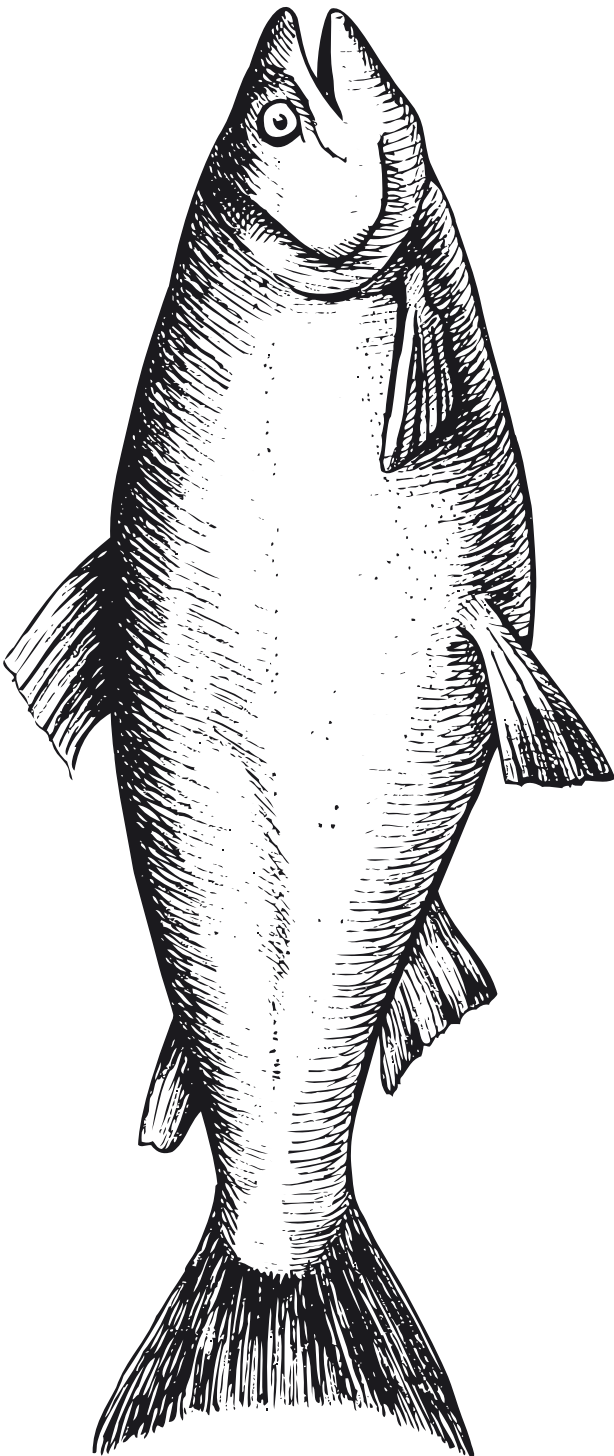
Fish`n chips med remouladsås | 135:-

Stekt laxfilé med pommes frites och aioli | 135:-



TÄBY CENTRUM

MELANDERS



MENY

FÖRDRINKAR

Dry martini
Noilly prat, Gordons gin, Oliver
Negroni
Vermouth, Campari, Gin, Apelsinskal
Margarita
Tequila, Cointreau, Limejuice, Sockerlag
| 175:-

Champagne Blanc de Blanc
| 195:-



FÖRRÄTTER

Löjrom från bottenviken serveras med klassiska tillbehör och smörstekt bröd | 195:- |325:-

Gambas al ajillo, scampi stekt i vitlök, chili & citron serveras med vitlöksbröd | 135:-

Carpaccio på oxfilé, pinjenötter, tryffelmajonäs, sotad citron, ruccola, parmesan och olivolja | 195:-

Skagenröra toppad med löjrom serveras med smörstekt briochebröd | 185:- | 285:-

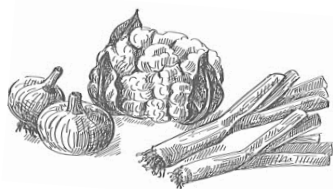
Kantarellbruchetta med smörstekta kantareller, ruccola ,burratakräm, samt lagrad parmesan
135:- | 215:-

VEG & SALLADER

Räksallad: picklad rödlök, avokado, tomat, rädisa, gurka, torkad grönkål, mixsallad, ägg och Rhode Island | 255:-

Caesarsallad: Caesardressing med romansallad, parmesanost, räkor, vitlök- och chilimarinerad scampi och krutonger | 265:-

Vegetariskt: Svamprisotto med stekta kantareller, portobellosvamp, och skogschampinjon. Toppad med burrata och maraconamandlar | 245:-



Klassiker

Ryggbiff med rödvinsås, krossad friterad potatis toppad med riven parmesan samt café de Paris-smör | 395: -

Brasseriets fish`n chips med remouladsås, och tomatsallad | 245:-

Kalvköttbullar i gräddsås med lingon, pressgurka och potatispuré | 235:-

Rimmad lax med dillstuvad potatis | 275:-

Moules frites serveras med persiljeaioli 185:-| 265:

Fisk -och skaldjursgryta med julienner och fänkål, krutonger och saffransaioli | 275:-

Melanders räksmörgås på fröbröd från ART bakery | 175:-/225:-

RÄKPLATÅ

200 g färska, 100 g rökta räkor
Vinkokta blåmusslor, Västerbottenost
Rhode island, Aioli
Smörstekt briochebröd
| Dagspris



SKALDJUR

Havskräfta serveras med smörstekt briochebröd och majonnäs | 185:-

Amerikansk hummer serveras med smörstekt briochebröd och majonnäs | 445:-/890:-

Europeisk hummer serveras med smörstekt briochebröd och majonnäs | 695:-/1390:-

OSTRON

Céline (FR) | 30:-/st Utah Beach (FR)| 54 :-/st Fine de Claire | 45 :-

OSTRONPLATÅ

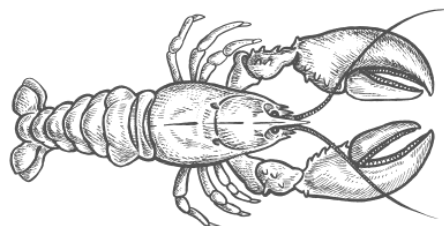
2 st Céline, 2 st Utah Beach, 2 st Fine de Claire
| 225:-



(Ostron är ett riskfyllt livsmedel som kan orsaka virusinfektion)

SKALDJURSPLATÅ

1 havskräfta, ½ amerikansk hummer
1 näve färska räkor, 1 näve rökta räkor
2st franska ostron, Vinkokta blåmusslor
smörstekt bröd, tillhörande såser
| 815:-/person



[illegible]

--