

DESSERTMENY

CHOKLADFONDANT |135:-
Med vaniljglass, jordgubbskräm & boveteflarn

CRÉME BRÛLÉE | 105:-

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 | 55:-

HUSETS GLASS / SORBET | 55:-

Dessertvin Beerenauslese 95.-



KAFFE

Kaffe | 45:-
Te | 45:-
Caffe latte | 55:-
Cappucino | 55:-
Americano | 48:-
Cortado | 45:-
Espresso | 45:-|50:-
Macchiato | 45:-| 50:-

TILLBEHÖR

Tomatsallad med picklad lök | 75:-

Pommes frites med aioli | 55:-

BARNMENY

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

Pannkakor med sylt och grädde | 85:-

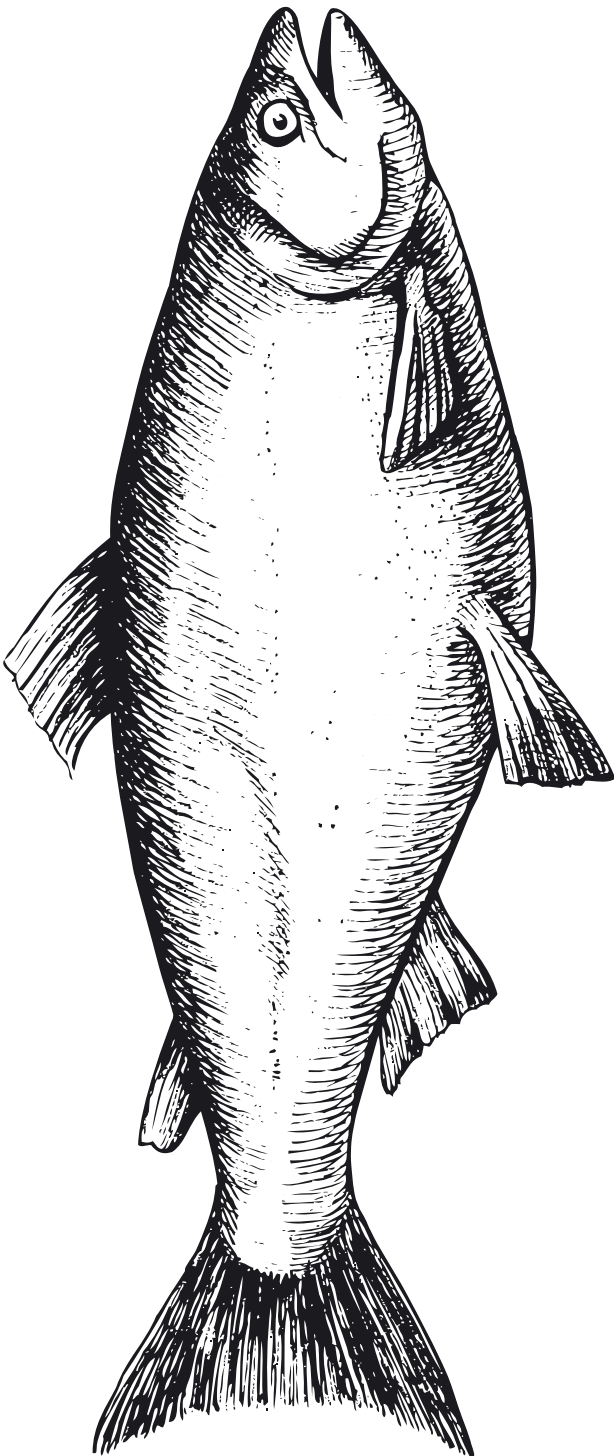
Fish`n chips med remouladsås | 135:-

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 | 145:-

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

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

Grillad rotselleri med rökt purjolöksmajonnäs, picklad morot, mandelcrunch samt riven tryffelpecorino | 195:- / 255:-

Hummersoppa med hummer och kräftstjärtar samt klassiska tillbehör | 225:-/395:-

VEG & SALLADER

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

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

Vegetariskt: Tyffelrisotto med variation på svamp och parmesan toppad med stracciatella och friterade maraconamandlar 255:-



Klassiker

Grillad entrecote med rödvinsås, café de Paris-smör, pommes frites samt bearnaisesås | 465: -

Brasseriets fish`n chips med remouladsås, och grönärtskräm | 255:-

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

Rimmad lax med dillstuvad potatis | 275:-

Moules frites serveras med persiljeaioli | 195:-/275:

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

Melanders räksmörgås på fröbröd från ART Bakery | 195:-/ 245:-

Inkokt lax med pressgurka, dillmajonnäs samt dillslungad potatis
275:-

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 | 295:-/590:-

Europeisk hummer serveras med smörstekt briochebröd och majonnäs | Dagspris

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

