

DESSERTMENY

CHOKLADFONDANT | 135:-
Med vaniljglass, jordgubbskräm & boveteflarn

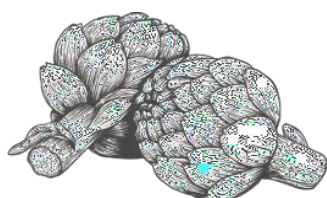
CRÉME BRÛLÉE | 105:-

PANNACOTTA TONKA BLANCHE | 155:-
Vit chokladpannacotta smaksatt med tonkaböna, blåbärskräms,
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 gräddde | 85:-

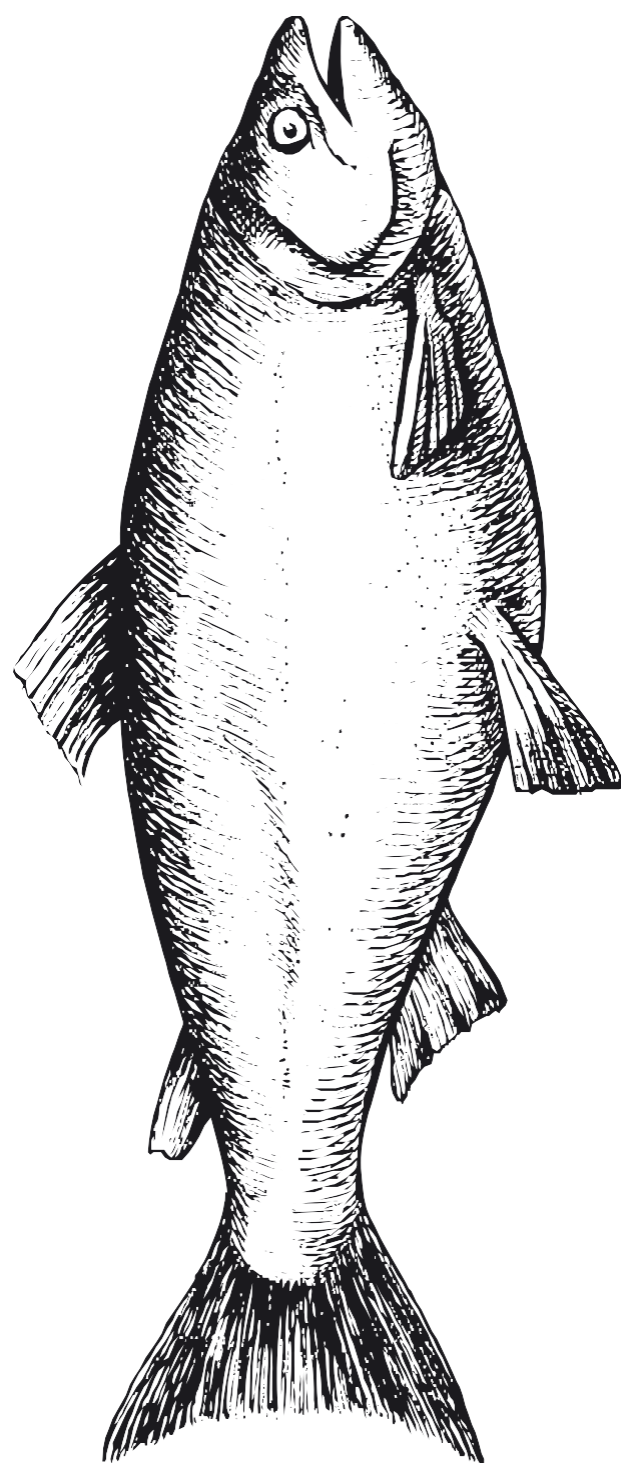
Fish`n chips med remouladsås | 135:-

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

Bellini

Persikopuré, Cava

French 75

Gin, Citronjuice, Sockerlag, Cava

FÖRRÄTTER

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

Gambas al ajillo, scampi stekt i vitlök, chili & citron serveras med briochebröd | 145:-

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

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

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: Chèvre chaud med mixsallad, rödbetor, valnötter samt honung | 255:-



Klassiker

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

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

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

Rimrad 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 | 245:-

Inkokt lax med pressgurka, dillmajonäs samt dillslungad potatis

275:-

Havets wallenbergare med lingon, citron, gröna ärtor, skirat smör samt potatispuré | 265:-

RÄKPLATA

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:-

OSTRONPLATA

2 st Céline, 2 st Utah Beach, 2 st Fine de Claire

| 225:-



(Ostron är ett riskfyllt livsmedel som kan orsaka virusinfektion)

SKALDJURSPLATA

1 havskräfta, 1/2 amerikansk hummer
1 näve färska räkor, 1 näve rökta räkor
2st franska ostron, Vinkokta blåmusslor
smörstekt bröd, tillhörande såser

| 815:-/person

