

## MOUSSERANDE / SPARKLING WINE

<b>Charles Heidsieck, Brut</b> Champagne, Frankrike	215/1150 kr
<b>Palmer &amp; Co La Reseve, Brut</b> Champagne, Frankrike	190/995 kr
<b>Cava Masia Salat, Brut</b> Katalonien, Spanien	145/625 kr
<b>Charles Heidsieck, Blanc des Blanc</b> Champagne, Frankrike	1450 kr
<b>Billecart- Salmon, Rosé</b> Champagne, Frankrike	1350 kr
<b>Billecart- Salmon, Blanc des Blanc Grand Cru</b> Champagne, Frankrike	1450 kr
<b>Charles Heidsieck, Brut 2013</b> Champagne, Frankrike	1850 kr

## ROSE

<b>Les Janelles Reflets Secrets</b> Montpellier, Frankrike	165/ 720 kr
---	-------------

## ÖL / BEER

<b>Mellerud Pilsner</b> Sverige	85 kr
<b>Ship full of IPA</b> Sverige	92 kr
<b>Wisby Lager</b> Gotland, Sverige	90 kr
<b>Wisby Stout</b> Gotland, Sverige	95 kr
<b>Wisby Weisse beer</b> Gotland, Sverige	135 kr
<b>Mariestad Continental 4,2</b> Sverige	72 kr
<b>Gränges Lättöl</b> Gotland, Sverige	55 kr

Alkoholfritt alternativ finns – fråga din servitör

## VITT / WHITE

<b>Chavin, Sauvignon Blanc</b> Côtes de Gascogne, Frankrike	145/575 kr
<b>Domaine de la Vinconnière, Sauvignon Blanc</b> Loire, Frankrike	165/610 kr
<b>Clos de Nouys Vouvray Sec, Chenin Blanc</b> Loire, Frankrike	170/625 kr
<b>Grand Calcaire, Chablis</b> Bourgogne, Frankrike	180/775 kr
<b>Louis Moreau, Chardonnay</b> Bourgogne, Frankrike	170/625 kr
<b>Macon-Bussieres Les Clos, Chardonnay</b> Bourgogne, Frankrike	220/995 kr
<b>Balland Sancerre</b> Loire, Frankrike	190/850 kr
<b>100 Hugel, Riesling</b> Rheinhessen, Tyskland	160/625 kr
<b>Kloster Eberback Berg Schlossberg Riesling</b> Rheingau, Tyskland	190/850 kr

## RÖTT / RED

<b>Chavin, Cabernet Sauvignon</b> Pays d Oc, Frankrike	145/575 kr
<b>Beaujolaise Village, Pinot Noir</b> Beaujolaise, Frankrike	180/750 kr
<b>Joseph Drouhin, Pinot Noir</b> Bourgogne, Frankrike	220/995 kr

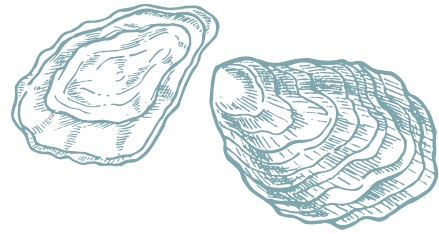
## SPRIT / SPIRITS

<b>Stockholm bränneri Aquavit</b> Södermalm, Sverige	39 kr/cl
<b>Op Andersson Aquavit / Skåne Aquavit</b> Sverige	30 kr/cl
<b>Grönstedt Cognac Xo</b> Sverige	65 kr/cl
<b>Stockholm bränneri Vodka</b> Södermalm, Sverige	42 kr/cl

## MELANDERS ÖSTERMALMSHALLEN

# Meny





## OSTRON/OYSTER

6 / 12

FINE DE NORMANDIE (FR)

180:- / 360:-

FINE DE CLAIRE (FR)

240:- / 480:-

SENTINELLES (IE)

300:- / 600:-

AMULETTE (FR)

300:- / 600:-

LAMBERT (FR)

300:- / 600:-

TATIHOUE (FR)

300:- / 600:-

GIGAS (SE)

450:- / 900:-

OSTRON PLATÅ

6 st 295:-

12 st 590:-

Tre sorters special ostron

Three different types of oysters

GRATINERADE OSTRON 65:-/st

Gratinerade ostron med örtsmör

Oyster au gratin with herb butter

\*Ostron är ett risklivsmedel som äts på egen risk

## CAVIAR

SIBIRIAN CAVIAR 30 g 995:-

OSCIETRA CAVIAR 30 g 1200:-

## SKALDJUR/SEAFOOD

KUNGSKRABBA 200g 595:-

King crab

HUMMER EUROPEISK 1/1 1150:-

Lobster (EU)

AM HUMMER 1/2 350:- 1/1 650:-

Lobster (USA)

FÄRSKA HAVSKRÄFTOR 300g 495:-

Fresh Langoustine

FÄRSKA RÄKOR 200g 275:-

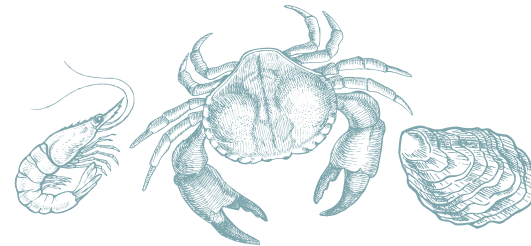
Fresh Shrimps

RÖKTA RÄKOR 200g 215:-

Smoked Shrimps

(alla skaldjur serveras med rostat bröd & såser)

All seafood is served with toast and sauce



## SKALDJURSPLATÅ

FÖR 1 PERSONER 825:-

½ hummer, 2 st havskräftor,

150 g färska räkor, 2 st ostron Normandie, 100 g skagenröra

½ lobster, 2 pc Langoustine, 150 g shrimp, 2 pc Normandie oysters and 100g skagenröra

(serveras med rostat bröd & såser)

Served with toast and sauce

HALLENS LYX FÖR 2 PERSONER 1795:-

1 hummer, 4 st havskräftor,

100 g färska räkor, 100 g rökt räkor, 2 st fine de Claire, 2 st sentinelles, 100 g skagenröra

1 lobster, 4 pc Langoustine, 100 g shrimp, 100 g smoked shrimp, 2 pc fine de Claire, 2 pc sentinelles,

100 g skagenröra

(serveras med rostat bröd & såser)

Served with toast and sauce

## FÖRRÄTT/STARTER

VIT SPARRIS MED FÄRSK STENBITSROM

205:-

Vit sparris med färsk stenbitsrom, hasselnötter och sandefjordsås

White asparagus with hazelnut, lumpfishroe and sandefjordsauce

TONFISKCARPACCIO 245:-

Serveras med storkaviar, friterad kapris, citron

Tuna Carpaccio with caviar, capers and lemon

HAVSKRÄFTA & LÖJROM 225:-

Serveras med potatisskum, löjrom, gravad citron och mandel

L

angoustine with vedace roe, potatoes foam, cured lemon and almond

TOAST SKAGEN MED REGNBÅGSRÖM

195:- / 295:-

Toast skagen with dill & lemon

## VARMRÄTTER/MAINCOURSE

RIMMAD LAX MED DILLSTUVAD

POTATIS 295:-

Cured salmon with dill stewed potatoes and lemon

BOUILLABAISSE 315:-

Sydfransk fisksoppa serveras med räkor, aioli och krutonger

Bouillabaise fish soup with shrimps, aioli and croutons

FISK & SKALDJURSGRATÄNG 295:-

Serveras med räkor, duchessepotatis och Chablissås

Fish gratin with shrimps and Chablissauce

UGNSBAKAD RÖDINGFILEÉ 355:-

Serveras med sandefjordsås, forellrom, vårprimörer och kokt potatis

Baked Char with sandefjordsauce, char roe, spring vegetables and potatoes

TORSKRYGG 345:-

Ugnsbakad skreitorsk med hummersås, ingefära, chorizo, gravad citron och kokt potatis

Baked skrei cod with lobstersauce, ginger, chorizo, cured lemon and potatoes

## LUNCH

DAGENS FÅNGST

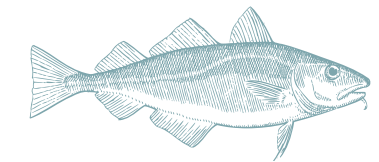
Serveras Monday-Friday 11.00-15.00

Catch of the day

ROSLAGSSTRÖMMING 215:-

Klassisk roslagsströmming serveras med grädde, anjovis och potatismos

Classic Roslagsherring served with cream, anchovys and mashed potatoes



## VARMA SKALDJUR/HOT SEAFOOD

GRATINERADE PILGRIMSMUSSLOR 225:-

Serveras med parmesan och chablissås

Scallop au gratin served with parmesan and chablissauce

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 325:-

serveras med rostat bröd & såser

Langoustine au gratin served with toast and sauce

GRATINERAD HUMMER 325:-

serveras med rostat bröd & såser

Lobster au gratin served with toast and sauce

## EFTER MATEN/DESSERT

DAGENS BAKVERK 95:-

Pastry of the day

BRÖDPUDDING 105:-

Klassisk bröduppuding med mascarpone och syltade blåbär

Swedish breadpudding with mascarpone and blueberry

EN BIT OST 110:-

serveras med hemgjord marmelad

1pc of cheese with marmalade