

MOUSSERANDE / SPARKLING WINE

Charles Heidsieck, Brut Champagne, Frankrike	215/1150 kr
Palmer & Co La Reseve, Brut Champagne, Frankrike	190/995 kr
Cava Masia Salat, Brut Katalonien, Spanien	145/625 kr
Charles Heidsieck, Blanc des Blanc Champagne, Frankrike	1450 kr
Charles Heidsieck, Brut 2013 Champagne, Frankrike	1850 kr
Charles Heidsieck, Magnum Champagne, Frankrike	2150 kr
Palmer & Co, Blanc des Blanc Champagne, Frankrike	1350 kr
Palmer & Co, Brut 2016 Champagne, Frankrike	1650 kr
Palmer & Co, 2013 Magnum Champagne, Frankrike	2050 kr

ROSE

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

RÖTT / RED

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

SPRIT / SPIRITS

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

VITT / WHITE

Chavin, Sauvignon Blanc Côtes de Gascogne, Frankrike	145/575 kr
Domaine de la Vinconnière, Sauvignon Blanc Loire, Frankrike	165/610 kr
Clos de Nouys Vouvray Sec, Chenin Blanc Loire, Frankrike	170/625 kr
Grand Calcaire, Chablis Bourgogne, Frankrike	180/775 kr
Macon-Bussieres Les Clos, Chardonnay Bourgogne, Frankrike	220/995 kr
Balland Sancerre Loire, Frankrike	190/850 kr
100 Hugel, Riesling Rheinhessen, Tyskland	160/625 kr
Albarino Abadia Di San Campio Galicien, Spanien	160/625 kr

ÖL / BEER

Mellerud Pilsner Sverige	85 kr
Ship full of IPA Sverige	92 kr
Wisby Lager Gotland, Sverige	90 kr
Wisby Stout Gotland, Sverige	95 kr
Wisby Weisse beer Gotland, Sverige	135 kr

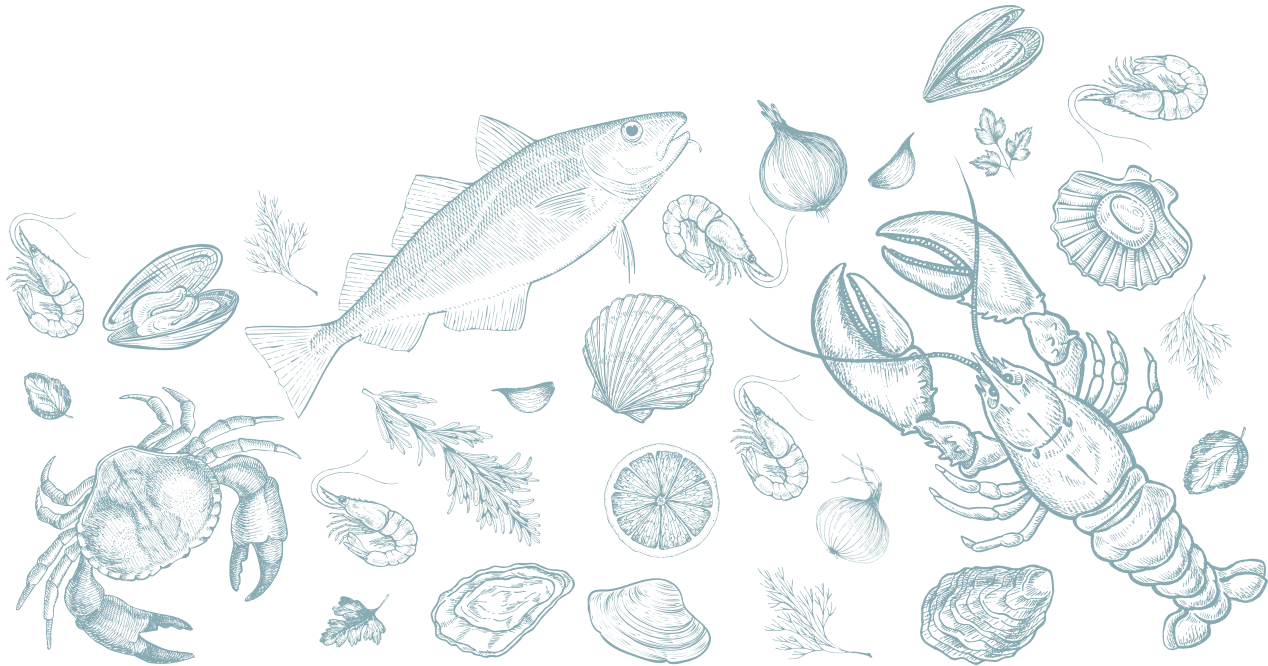
Mariestad Continental 4,2 Sverige	72 kr
--------------------------------------	-------

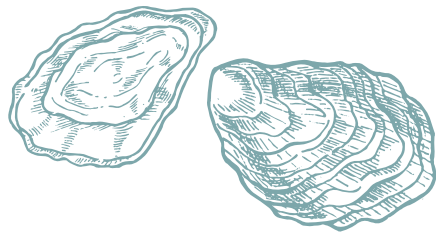
ALKOHOLFRITT / NON ALCOHOL

Gränges Lättöl Gotland, Sverige	55 kr
Cola, Cola Zero	45 kr
Stenkulla Minneralvatten	35 kr
Galipette cider 0,0%	55 kr
Mellerud Pilsner Alkoholfri 0,5%	65 kr

MELANDERS ÖSTERMALMSHALLEN

Meny





OSTRON/OYSTER

6 / 12

FINE DE NORMANDIE (FR)

180:- / 360:-

FINE DE CLAIRE (FR)

240:- / 480:-

SENTINELLES (IE)

300:- / 600:-

SIGNATURE (IE)

450:- / 900:-

AMULETTE (FR)

300:- / 600:-

LAMBERT (FR)

300:- / 600:-

TATIHOU (FR)

300:- / 600:-

BELON (FR)

300:- / 600:-

GIGAS (SE)

300:- / 600:-

EDULIS (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*

Oysters are a product with risk

CAVIAR

SIBIRIAN CAVIAR 30 g 995:-

SKALDJUR/SEAFOOD

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:-

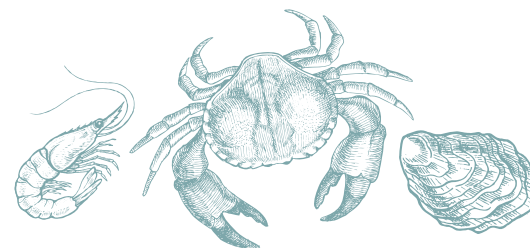
Fresh Shrimp

RÖKTA RÄKOR 200g 215:-

Smoked Shrimp

(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 Normadie, 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 rökta 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

GUBBRÖRA 185:-

Serveras på rågröd

Swedish gubbröra with matjeherring served on rye

bread

TONFISKCARPACCIO 245:-

Serveras med storkaviar, friterad kapris, citron

Tuna Carpaccio with caviar, capers and lemon

MELANDERS ASSIETTER 225:-

4 sorters sill serveras med västerbottensost och kokt

potatis

4 types of herring served with Västerbottenchees and

potatoe

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 shrimp, aioli and croutons

FISK & SKALDJURSGRATÄNG 295:-

Serveras med räkor, duschessepotatis och Chablissås

Fish gratin with shrimp and Chablis sauce

BAKAD GÖSFILE 345:-

Serveras med anjovisgrädde, syrad silverlök, primörer

och färskpotatis

Baked Pike-Perche with anjovis creme, summer

vegetables and new potatoes

HELSTEKT RÖDTUNGA 395:-

Serveras med tomatsallad, brynt smör och kokt potatis

Sole gremoble with tomatoe salad, browned butter and

potatoes

LUNCH

DAGENS FÅNGST

Serveras *Monday-Friday 11.00-15.00*

Catch of the day

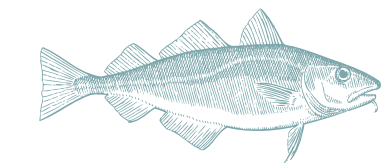
ROSLAGSSTRÖMMING 225:-

Klassisk roslagsströmming serveras med grädde,

anjovis och potatismos

Classic Roslagsherring served with cream, anchovys

and mashed potatoes



VARMA SKALDJUR/HOT SEAFOOD

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

EN BIT OST 110:-

serveras med hemgjord marmelad

1pc of cheese with marmalade

CHOKLAD TRYFFEL 25:-

Chocolate truffel