

FÖRDRINKAR

DRY MARTINI 5cl.....	168:-
Gin, noilly prat.	
NEGRONI 5cl.....	168:-
Gin, campari, martini rosso, apelsinskal.	
POLYNESIAN SPELL 6cl.....	165:-
Gin, peachlikör, Triple sec, citronjuice, äggvita.	
RED TIDE 3cl.....	135:-
Rom, grenadine, limejuice, äggvita.	
MARGARITA 5cl.....	168:-
Tequila, cointreau, limejuice.	



SPRITZ

APEROL SPRITZ	155:-
Aperol, cava eller prosecco, soda.	
HUGO SPRITZ	155:-
Fläderlikör, mynta, lime, cava eller prosecco soda.	
LIMONCELLO SPRITZ	155:-
Limoncello, cava eller prosecco, soda.	

OSTRON

3 Ostron	118:-
Rödlök, vinäggrett citron.	
6 Ostron	228:-
Rödlök, vinäggrett citron.	



SÄLLSKAP PÅ
5 PERSONER
ELLER FLER BER
VI VÄNLIGEN SAMSAS OM
TRE RÄTTER, FÖR ATT
VI SKA KUNNA GARANTERA
BÄSTA MÖJLIGA KVALITET.

Fråga oss om ni har allergener eller
specialkost.



FÖRRÄTTER

ALLA FÖRRÄTTER GÅR ATT FÅ DUBBELT

Escargots provençale	145:- / 249:-
Gratinerade Sniglar i smör provençale & grillad bröd.	
Råraka med Löjrom	185:- / 345:-
Kalix löjrom, smetana, rödlök, gräslök, citron.	
Carpaccio	165:- / 295:-
Bankad Oxfilé från svenska gårdar, rostade pinjenötter, dragonkräm, ruccola, hyvlad parmesanost och citron.	
Toast Chèvre	139:- / 249:-
Honungsgratinerad getost på surdegsbröd, ljunna betor, rostade hasselnötter och färska örter.	

VARMRÄTTER

Moules Frites	259:-
Kravdlade blåmusslor från Norden, vitt vin, grädde, lök, vitlök, persilja aioli och pommes frites.	
Mellows Köttbullar	235:-
Gjord på hemmamalen nöt, potatispuré, gräddsås, pressgurka och lingon.	
Barnköttbullar	125:-
Caesarsalad	235:-
Kyckling från lönnbergagård romansallad, caesardressing, krutonger, rostad bacon och hyvlad parmesanost.	
Mellows klassiska råbiff	265:-
Nymalen nöt från Sverige, kapris, rödlök, cornichon, pepparrot, ägggula, krasse, krutong, dijonnäs och pommes frites.	

FRÅN GRILLEN

Burgare	215:-
Hemmamalen högrev, allerums prästost, rödlök, tomat, sallad, hamburgaredressing och pommes frites.	
Entrecôte	ca 300 gram 455:-
Hängmörad Entrecôte, tomat löksallad, sause béarnaise, rödvinsås och pommes frites.	
Du chef special toast	255:-
Trancherad biff på smörstekt surdegsbröd, krispsallad, sås bearnaise och smörstekt lök.	



EXTRA TILLBEHÖR 55:-

Vitlöksbröd / Tomat & löksallad
Béarnaise / Tryffelmayonnaise

COEUR DE FILET PROVENÇALE 1260:-

(SERVERAS FÖR 2 PERS)
HELSTEKT OXFILE,
POTATIS, SMÖR PROVENÇALE,
UGNSBAKAD TOMAT,
FRÅSTA HARICOTVERTS.

SERVERAS ENDAST
TILL SAMTLIGA VID BORDET.

DENNA RÄTT TAR LÄNGRE TID!
KÖKET REKOMENDERAR MEDIUM
RARE. MEDIUM WELL OCH WELL DONE
TAR ÄNNU LÄNGRE TID.



DESSERT

Crème brûlée	115:-
Knäcke av cassonadesocker	
Gino	135:-
JORDGUBBAR, KIWI, BANAN, VITCHOKLAD, VANILJGLASS, KAREMELLISERADE JORDNÖTTER.	
Calvados kombination	175:-
Kaffe, Calvados, Tryffel	
Chokladtryffel	55:-
Kula vaniljglass	55:-

