

Året var 1995. Tre killar med äventyr i blicken strålade samman, alla med mångårig erfarenhet från nöjeslivet. Planen var Restaurang & Bar. Idéer tog form och Mello Yello® blev namnet. Samtidigt satt Malmö framsynta stadsplanerare och diskuterade Lilla Torgs framtid. Resultatet visade sig bli lyckosamt och Malmö mest centrala mötesplats var ett faktum.

Invigningen av Lilla Torg blev satt till den 1 maj 1995 och samtidigt slogs dörrarna för första gången upp till Mello Yello®.

Värdskap, engagemang och service är ledord i vårt koncept. Med vällagad mat, goda drycker, musik och värme hälsar vi Dig välkommen!

Yello

ES RESTAUR

FAT/DRAFT

Falcon Export - 40cl svensk lager	89:-
Staropramen - 40cl tjeckisk pils	99:-
Tuborg Classic - 40cl dansk pilsner	97:-
Carlsberg Hof - 40cl dansk lager	89:-
Eriksberg Karaktär - 40cl svensk lager	94:-
Nya Carnegiebryggeriet - 40cl rotating tap	110:-
Brooklyn Lager - 40cl amerikansk lager	96:-
Brooklyn IPA - 40cl amerikansk ipa	105:-
Guinness - 50cl irländsk stout	105:-
Kronenbourg 1664 Blanc - 40cl fransk veteöl	99:-

Just like you, we love beer. If you don't find anything on the list we always keep some of our favorites in the basement. Ask for the "Basement" selection.

FLASKOR/BOTTLES

Carlsberg Hof - 33cl dansk lager	75:-
Carlsberg Export - 33cl dansk lager	85:-
Peroni - 33cl italiensk lager	89:-
SOL - 33cl mexikansk lager	89:-
Staropramen Dark - 33cl tjeckisk lager	89:-
Sibbarps 79' MFF - 50cl lokal svensk lager	105:-
Hyllie Liberation - 44cl lokal svensk glutenfri lager	92:-
Mikkeller K:rlek - 33 cl dansk pale ale	92:-
Lagunitas IPA - 35,5cl amerikansk ipa	92:-
Lagunitas Maximus 9% - 35,5cl amerikansk ipa	105:-
Hyllie Lowlands - 33cl lokal svensk hazy ipa	95:-
Benchwarmers True Bromance - 33cl svensk hazy ipa	95:-
Erdinger Weissbier - 50cl tysk veteöl	110:-
Sibbarps Hefe Weissbier - 50cl svensk veteöl	110:-
Somersby - 33cl lemon spritz	85:-
Somersby - 33cl päroncider	85:-
La Cidraie - 33cl halvtorr fransk äppelcider	89:-
Somersby - 33cl alkoholfri sparkling rosé	65:-
Brooklyn Special Effects - 33 cl < 0,4%	69:-
Carlsberg Non Alcoholic - 33 cl < 0,2%	69:-
Vega Eazy IPA - 33cl 0,5%	75:-

GIN & TONIC

Hendricks Gin 4 cl 165:- / 6 cl 205:-
Garnished with cucumber and black pepper

Bombay Sapphire 4 cl 155:- / 6 cl 195:-
Garnished with dried lime

Roku Gin Suntory 4 cl 155:- / 6 cl 195:-
Garnished with dried ginger

Monkey 47 4 cl 185:- / 6 cl 225:-
Garnished with rosé pepper

Malmö Gin 4cl 155:- / 6cl 195:-
Garnished with juniper

MOUSSERANDE DRINKAR 145:-

French 75
Cava, Gin, syrup & lemon

Aperol Spritz
Cava, Aperol, soda & orange

Limoncello Spritz
Cava, Limoncello, soda & lemon

Hugo
Cava, St.Germaine, lime & mynta

MOCKTAILS

95:-

Tutti Frutti
Passionfruit, mango, pineapple & lemon

Gin Sour
Non-alcoholic gin, lemon & syrup

Hugo Spritz
Non-alcoholic sparkling wine, elderflower, lime & mint

Gin & Tonic
Non-alcoholic Gin & Tonic

ALKOHOLFRITT

40cl

Pepsi	49:-
Pepsi Max	49:-
7-Up	49:-
Zingo	49:-
Ginger Beer	49:-
Flädersaft	49:-
Apelsinjuice	49:-
Äppeljuice	49:-
Tranbärsjuice	49:-
Passionsjuice	49:-
Ananasjuice	49:-
Loka Original/Citrus/Päron 33 cl	39:-
Red Bull - burk 25cl	85:-
Red Bull - Organics Tonic 25cl	49:-

BEER & DRINKS

MELLO SIGNATURE COCKTAILS

4 cl 165:- / 6 cl 205:-

A mix of old and new cocktails we've created.

Asian Lover

Rum, mango, lemon, coriander.. And a pinch of cinnamon.

Smoky Piña

Fresh pineapple with a touch of mango and smokeyness.

TikTok

A tiktok mix of Vanilla, coconut and raspberry

Rhubarb Schmubarb

Rhubarb sour with a sweet foam on top.

Solero Spritz

A bitter sweet mix of Aperol, Limoncello and passionfruit.

Or... The Cocktail of The Month!

Ask or staff to find out what the cocktail of the month is right now!

CLASSIC COCKTAILS BY MELLO

4 cl 165:- / 6 cl 205:-

Classic cocktails made the way we like them.

Cucumber Fizz

Gin shaken with cucumber, lemon juice, simple sirup and aquafaba, topped with soda.

Whiskey Sour

Perfectly balanced with bourbon whiskey.
Not too sweet, not too sour..

Naked and Famous

Chatreause, Mezcal, Aperol, Lime. That's it.

Piña Colada

Smells like tanning oil but taste like heaven.

Espresso Martini

Basically vodka and espresso with some sugar, when you need an extra kick.

Mojitos, Caipirinhas, Daiquiris and Margaritas

Classic, strawberry or mango. What's your favourite?

COCKTAILS

BUBBLOR

Villa Clara, Cava

Spanien

Durbanville Hills

Sydafrika, Sauvignon Blanc

Charles Mignon Brut Premium Reserve,

Champagne

Glas Flaska

105:- 489:-

105:- 489:-

750ml 1500ml

799:- 1349:-

ROSÉ

El Convertido Organic

Tempranillo, La Mancha, Spanien

Ett friskt, fruktigt vin med inslag av jordgubbar, hallon och svarta vinbär.

Listel Grain de Gris

Shiraz, Grenache, Pays D'oc, Frankrike.
Sydfransk ljus rosé, smakar bäst i solen!

Glas Flaska

105:- 489:-

110:- 499:-

VITT

El Convertido Organic

Verdejo, La Mancha, Spanien

Ett friskt och fruktigt vin med inslag av krusbär, gröna äpplen och citrus.

Zonnebloem

Sauvignon Blanc, Sydafrika

Ett friskt vin med en yppig koncentration av tropisk frukt samt integrerade gröna fikonaromer.

Reichsrat von Buhl

Riesling, Pfalz, Tyskland.

Torr Riesling med inslag av äpple och persika.

Lagar de Cervera

Albariño, DO Rias Baixas, Spanien.

Välbalanserat friskt vitt vin med aromatiska toner.

Reverdy Sancerre

Sauvignon Blanc, Frankrike.

Torr vitt vin med en fin friskhet. Elegant karaktär med smaker av krusbär och fläder.

Bernard Defaix Petit Chablis

Chardonnay, Chablis, Frankrike

Ett medelfylligt, torrt och krispigt vin med inslag av citrus, päron och mineraler.

Glas Flaska

105:- 489:-

110:- 499:-

120:- 545:-

575:-

625:-

675:-

RÖTT**Glas Flaska**

El Convertido Organic 105:- 489:-
Tempranillo, La Mancha, Spanien
Ett fruktigt vin med inslag av röda och mörka bär. Serveras som det är eller till lättare maträtter!

Max Mann 110:- 499:-
Pinot Noir, Pfalz, Tyskland
Elegant och fruktigt vin med inslag av jordgubbar och björnbär. Fin syra och mjuka tanniner.

Lat 42 Reserva 120:- 545:-
Tempranillo, La Rioja Alta, Spanien
Utvecklad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mogna jordgubbar och choklad.

Villa Vetti Ripasso 120:- 545:-
Corvina, Rondinella, Veneto, Italien.
Kryddigt och fruktigt vin med nyanserad doft och smak. Vinet har tydliga inslag av mörka körsbär och choklad.

Freakshow Cab 625:-
Cabernet Sauvignon, Lodi, Usa.
En fyllig Cabernet med inslag av röda bär, nötter och kanel. Rökig fatkaraktär.

Petite Petit 599:-
Petite Sirah, Lodi, Usa
Petite Petit bjuder på en smakexplosion laddat med en härlig fruktighet av mörka bär

RÖTT**Glas Flaska**

Herencia Altés Garnatxa 535:-
Grenache, Terra Alta, Spanien
Ett kryddigt och fruktigt vin med inslag av fat, hallon, jordgubbar, viol och sötlakrits.

Moulin D'Issan 579:-
Merlot, Bordeaux, Frankrike
Medelfyllig, fruktig smak med bra struktur, inslag av russin och mörk frukt.

Château Barréjat Tradition 555:-
Tannat, Cab Franc, Madiran, Frankrike
Fylligt, fruktigt vin med fina tanniner. Lång eftersmak med fin ekfatskaraktär.

Generala Barbera d' Asti 679:-
Barbera, Piemonte, Italien
Elegant och välbalanserat med en härlig kryddighet och inslag av röda bär, vanilj och varma toner av choklad.

Durbanville Hills The Promenade 535:-
Pinotage, Cape Town, Sydafrika
Ett fylligt vin med inslag av plommon, sviskon, röd frukt, cederträ och toner av kanel och mörk choklad.

WINELIST

STARTERS

Green Salad 75:-

Mixed salad, chopped tomato, red onion, sunflower seeds, bread croutons and olive oil.

Toast Skagen 159:-

Swedish prawn toast with hand-peeled prawns, horseradish, mayonnaise and mustard. Topped with vendace roe.

Moules Marinières 159: -

Blue mussels cooked in a base of white wine, cream, fennel, carrots, garlic and chilli. Served with sourdough bread.

Flatbreadpizza Bianco 185:-

A slightly smaller and thin pizza with crème fraîche, parmesan, trout roe, vendace roe, red onion, dill and lemon pearls.

Steak Tartare 175:-

Soy pickled mushrooms, roasted onion, radish and spicy mayonnaise

Asparagus 165:-

Baked white asparagus with elderflower and wild onion hollandaise, vinegar-roasted nuts and vendace roe.

Ask our staff about allergies

SNACKS

Garlic Bread 75:-

Bread fried in garlic butter, served with aioli.

Nachos 135:-

Hot corn chips gratinated with melted cheddar cheese and parmesan. Topped with pickled red onion and jalapeños. Served with tomato salsa and aioli.

Olives 69:-

Five types of marinated olives. Kalamata, Amfissa, Halkidiki, Gaeta and Gordal.

Octopus 95:-

Crispy octopus rings with aioli and a slice of lemon.

Mello's Wings 95:-

Night-baked and deep-fried chicken wings. Served with blue cheese sauce and hot sauce.

Mello Charcuterie Board 195:-

Charcuterie board with rackebajsare sausage, salami, prosciutto, mixed olives, a piece of cheese with marmalade and sourdough baguette. Perfect for sharing!

SMÅRÄTTER

Grönsallad 75:-

Blandad sallad, hackad tomat, rödlök, solrosfrön, brödkrutonger och olivolja.

Toast Skagen 159:-

Smörstekt toast med skagenröra på handskalade räkor, pepparrot, majonnäs och senap. Toppas med löjrom.

Moules Marinières 159:-

Nyfångade blåmusslor på klassiskt vis, ångade i vitt vin, grädde, fänkål, vitlök och chili. Serveras med surdegsgalette.

Flatbreadpizza Löjrom 185:-

En lite mindre och tunn pizza med crème fraîche, parmesan, forellrom, löjrom, rödlök, dill och citronpärlor.

Sotad Råbiff 175:-

Sotad råbiff med sojapicklad svamp, rostad lök, rättika och het majonnäs.

Sparris & Löjrom 165:-

Bakad vit sparris med fläder- och ramslökshollandaise, vinägerrostade nötter och löjrom.

Fråga vår personal om allergener.

TILLTUGG

Vitlöksbröd 75:-

Vitlöksstekt lantbröd med aioli.

Nachos 135:-

Varma majschips gratinerade med cheddar- & parmesanost. Toppas med syltad rödlök och jalapeños. Dippas i tomatsalsa och aioli.

Oliver 69:-

Fem sorters marinerade oliver. Kalamata, Amfissa, Halkidiki, Gaeta och Gordal.

Bläckfisk 95:-

Bläckfiskringar med aioli och citron.

Mello's Vingar 95:-

Nattbakade och friterade kycklingvingar. Serveras med bluecheesesås och hot sauce.

Mello's Chark 195:-

Charkbräde med rackebajsare-korv, salami, lufttorkad skinka, blandade oliver, en bit ost med marmelad och surdegsgalette. Perfekt att dela!

STARTERS

MAIN COURSES

Pesto Pasta 235:-

Rigatoni pasta with our homemade pesto, dried olives, sweet cocktail tomatoes and mozzarella. Topped with grated parmesan, sunflower seeds and arugula salad.

Moules Frites 275:-

Blue mussels steamed the classic way in white wine, cream, fennel, garlic and chilli. With crispy fries and aioli.

Char 335:-

Baked char with creamy shellfish sauce, prawns, lemon pearls and crispy spring vegetables. Served with buttered potatoes.

Chicken Rigatoni 285:-

Creamy pesto pasta, baked tomato, chicken and dried olives. Topped with grated parmesan, sunflower seeds and arugula salad.

Lamb Roast 325:-

Lamb roast with nettle gremolata, lamb jus and a variety of carrots. Served with herbed mashed potatoes.

Entrecôte 335:-

Grilled entrecôte with crispy fries, baked tomato, red wine & béarnaise sauce and a small tomato and onion salad.

Ask our staff about allergies

BURGERS

Mello's Smash Burger 235:-

Ground beef with cheddar cheese. Served with tomato and onion salad, spicy pickles and our own dressing. With a side of crispy fries.

Veggie Burger 235:-

Veggie burger with cheddar cheese. Served with tomato and onion salad, spicy pickles and our own dressing. With a side of crispy fries. Can be done as vegan!

SALAD

Mello's Caesar Salad 215:-

Grilled chicken and roasted bacon with romaine lettuce, chopped tomatoes, red onion, grated parmesan, croutons and caesar dressing.

KIDS/YOUNGSTERS

Burger with sides 99:-

Fish and chips 99:-

CHEF'S SPECIALS

Here you'll find our temporary special dish, crafted by our chefs using seasonal ingredients. A chance to try something new and exciting. Make sure you do it before it's gone!

VARMRÄTT

Pasta Pesto 235:-

Vår egen krämiga pestosås med rigatonipasta, torkade oliver, söta cocktailtomater och mozzarella. Toppas med hyvlad parmesan, solrosfrön och ruccolasallad.

Moules Frites 275:-

Blåmusslor på klassiskt vis ångade i vitt vin, grädde, fänkål, vitlök och chili. Med krispiga pommes frites och aioli.

Röding 335:-

Bakad röding med krämig skaldjurssås, räkor, citronpärlor och krispigt vårgrönt. Serveras med smörslungad färskpotatis.

Kyckling Rigatoni 285:-

Vårig pestopasta med krispig kyckling, bakad tomat och torkade oliver. Toppas med hyvlad parmesan, solrosfrön och ruccolasallad.

Lammrostbiff 325:-

Grillad lammrostbiff med nässelgremolata, lammsky och variation på morötter. Serveras med örtigt potatisstomp.

Entrecôte 335:-

Grillad entrecôte med krispiga pommes frites, bakad tomat, rödvin- & bearnaisesås samt en liten tomat- och löksallad.

Fråga vår personal om allergener.

BURGARE

Mello's Smash Burgare 235:-

Malet oxkött med cheddarost. Därtill tomat- och löksallad, spicy pickles och vår egen dressing. Serveras med krispiga pommes frites.

Vegoburgaren 235:-

Vegoburgare med cheddarost. Därtill tomat- och löksallad, spicy pickles och vår egen dressing. Serveras med krispiga pommes frites. Går att få vegansk!

SALLAD

Mello's Caesarsallad 215:-

Kyckling och rostad bacon med romansallad, hackade tomater, rödlök, hyvlad parmesan, krutonger och caesardressing. Går att få vegetarisk!

BARN/YNGRE

Burgare med tillbehör 99:-

Fish and chips 99:-

KOCKENS TAVLA

Här hittar du en tillfällig rätt, skapad av våra kockar med säsongsinspirerade ingredienser. En chans att prova något nytt och spännande. Passa på innan rätten byts ut!

MAIN COURSES

WHISKY

SKOTTLAND BLENDED

Famous Grouse	27:-/cl
The Naked Grouse	32:-/cl
Chivas Regal 12 y o	32:-/cl
Ballentines finest	28:-/cl
Monkey Shoulder	34:-/cl

SKOTTLAND SINGLE MALT

Dahlwhinnie Speyside 15 y o	37:-/cl
Glenmorangie Highland 10 y o	36:-/cl
Laphroaig Islay 10 y o	38:-/cl
The Macallan Speyside 12 y o	39:-/cl
The Macallan Rare Cask Speyside	79:-/cl
Glenlivet Speyside 12 y o	35:-/cl
Glenlivet Speyside 18 y o	44:-/cl
Lagavulin Islay 16 y o	44:-/cl
Caol Ila Islay 12 y o	38:-/cl
Jura 10 y	34:-/cl

IRLÄNSK

Jameson	27:-/cl
Jameson Black Barrel	29:-/cl

AMERIKANSK

Jack Daniels	28:-/cl
Maker's Mark	32:-/cl
Jim Beam	28:-/cl
Four Roses	28:-/cl
Angel's Envy	29:-/cl
Bulliet Rye	32:-/cl

COGNAC

Martell VS	32:-/cl
Martell VSOP	37:-/cl
Martell Cordon Bleu	55:-/cl
Martell XO	62:-/cl

CALVADOS

Boulard Grand Solage	32:-/cl
----------------------	---------

ROM

Zacapa 23 y o	44:-/cl
Diplomatico Reserva Exclusiva	38:-/cl
Havana Club Añejo 7 años	31:-/cl

BRÄNNVIN

Malmö Akvavit	28:-/cl
O.P. Anderson	28:-/cl
Hallands Fläder	28:-/cl
Aalborg Jubileum	28:-/cl
Skåne Akvavit	28:-/cl
Piratens Besk	28:-/cl

GRAPPA

Nardini Grappa Bianca	35:-/cl
Nardini Grappa Riserva	40:-/cl

TEQUILA

Patrón Silver	37:-/cl
Patrón Reposado	41:-/cl
Patrón Añejo	45:-/cl
Patrón El Cielo	62:-/cl

DESSERT

Crema Catalana 95:-

Crema Catalan with raspberries.

Meringue swish-ish 115:-

Vanilla pannacotta, chocolate & marachino sauce, meringues, banana chips and chocolate cream.

Chocolate Truffle 49:-

Small and delicious! Homemade truffle of Valrhona chocolate.

Ice Cream / Sorbet

Ask the staff for today's flavors!

Choose 2 kinds for 70:- or 3 kinds for 85:-

DESSERT

Crema Catalana 95:-

Crema Catalana med rörörda hallon.

Marrängsswish-ish 115:-

Vaniljpannacotta, choklad- & marachinosås, maränger, bananchips och chokladgrädde.

Chokladtryffel 49:-

Liten men delikat! Hemgjord tryffel på Valrhonachoklad.

Glass / Sorbet

Fråga personalen efter dagens smaker!

Välj 2 sorter för 70:- eller 3 sorter för 85:-

KAFFEDRINKAR 4 cl 165:- / 6 cl 205:-

Irish Coffee

Jameson, farinsocker, kaffe & grädde

Kaffe Karlsson

Baileys, Cointreau, kaffe & grädde

Spanish Coffee

Likör 43, kaffe & grädde

After Eight

Minttu, Kahlua, kaffe & grädde

Mexican Coffee

Olmecca Tequila, Kahlua, kaffe & grädde

Kaffe Calypso

Bacardi Black, Kahlua, kaffe & grädde

Kaffe Dom

D.O.M Benedictine, kaffe & grädde

VARMA DRINKAR 4 cl 165:- / 6 cl 205:-

Choko Minttu

Minttu, Eau de vie, chokladmjölk & grädde

Romerska Bågar

Baileys, Cointreau, chokladmjölk & grädde

Päronlumumba

Xanté, chokladmjölk & grädde

Lumumba

Cognac, chokladmjölk & grädde

KAFFE

Kaffe - Mollbergs blandning i en stor kopp	37:-
Espresso, enkel	32:-
Espresso, dubbel	36:-
Kaffe latte	50:-
Cappuccino	50:-
Varm choklad med grädde i stort glas	60:-
Te	37:-

DESSERT / COFFEE / SPIRIT



Året var 1995. Tre killar med äventyr i blicken strålade samman, alla med mångårig erfarenhet från nöjeslivet. Planen var Restaurang & Bar. Idéer tog form och Mello Yello® blev namnet. Samtidigt satt Malmö framsynta stadsplanerare och diskuterade Lilla Torgs framtid. Resultatet visade sig bli lyckosamt och Malmö mest centrala mötesplats var ett faktum.

Invigningen av Lilla Torg blev satt till den 1 maj 1995 och samtidigt slogs dörrarna för första gången upp till Mello Yello®.

Värdskap, engagemang och service är ledord i vårt koncept. Med vällagad mat, goda drycker, musik och värme hälsar vi Dig välkommen!

Yello

ES RESTAUR

FAT/DRAFT

Falcon Export - 40cl svensk lager	89:-
Staropramen - 40cl tjeckisk pils	99:-
Tuborg Classic - 40cl dansk pilsner	97:-
Carlsberg Hof - 40cl dansk lager	89:-
Eriksberg Karaktär - 40cl svensk lager	94:-
Nya Carnegiebryggeriet - 40cl rotating tap	110:-
Brooklyn Lager - 40cl amerikansk lager	96:-
Brooklyn IPA - 40cl amerikansk ipa	105:-
Guinness - 50cl irländsk stout	105:-
Kronenbourg 1664 Blanc - 40cl fransk veteöl	99:-

Just like you, we love beer. If you don't find anything on the list we always keep some of our favorites in the basement. Ask for the "Basement" selection.

FLASKOR/BOTTLES

Carlsberg Hof - 33cl dansk lager	75:-
Carlsberg Export - 33cl dansk lager	85:-
Peroni - 33cl italiensk lager	89:-
SOL - 33cl mexikansk lager	89:-
Staropramen Dark - 33cl tjeckisk lager	89:-
Sibbarps 79' MFF - 50cl lokal svensk lager	105:-
Hyllie Liberation - 44cl lokal svensk glutenfri lager	92:-
Mikkeller K:rlek - 33 cl dansk pale ale	92:-
Lagunitas IPA - 35,5cl amerikansk ipa	92:-
Lagunitas Maximus 9% - 35,5cl amerikansk ipa	105:-
Hyllie Lowlands - 33cl lokal svensk hazy ipa	95:-
Benchwarmers True Bromance - 33cl svensk hazy ipa	95:-
Erdinger Weissbier - 50cl tysk veteöl	110:-
Sibbarps Hefe Weissbier - 50cl svensk veteöl	110:-
Somersby - 33cl lemon spritz	85:-
Somersby - 33cl päroncider	85:-
La Cidraie - 33cl halvtorr fransk äppelcider	89:-
Somersby - 33cl alkoholfri sparkling rosé	65:-
Brooklyn Special Effects - 33 cl < 0,4%	69:-
Carlsberg Non Alcoholic - 33 cl < 0,2%	69:-
Vega Eazy IPA - 33cl 0,5%	75:-

GIN & TONIC

Hendricks Gin 4 cl 165:- / 6 cl 205:-
Garnished with cucumber and black pepper

Bombay Sapphire 4 cl 155:- / 6 cl 195:-
Garnished with dried lime

Roku Gin Suntory 4 cl 155:- / 6 cl 195:-
Garnished with dried ginger

Monkey 47 4 cl 185:- / 6 cl 225:-
Garnished with rosé pepper

Malmö Gin 4cl 155:- / 6cl 195:-
Garnished with juniper

MOUSSERANDE DRINKAR 145:-

French 75
Cava, Gin, syrup & lemon

Aperol Spritz
Cava, Aperol, soda & orange

Limoncello Spritz
Cava, Limoncello, soda & lemon

Hugo
Cava, St.Germaine, lime & mynta

MOCKTAILS

95:-

Tutti Frutti
Passionfruit, mango, pineapple & lemon

Gin Sour
Non-alcoholic gin, lemon & syrup

Hugo Spritz
Non-alcoholic sparkling wine, elderflower, lime & mint

Gin & Tonic
Non-alcoholic Gin & Tonic

ALKOHOLFRITT

40cl

Pepsi	49:-
Pepsi Max	49:-
7-Up	49:-
Zingo	49:-
Ginger Beer	49:-
Flädersaft	49:-
Apelsinjuice	49:-
Äppeljuice	49:-
Tranbärsjuice	49:-
Passionsjuice	49:-
Ananasjuice	49:-
Loka Original/Citrus/Päron 33 cl	39:-
Red Bull - burk 25cl	85:-
Red Bull - Organics Tonic 25cl	49:-

BEER & DRINKS

MELLO SIGNATURE COCKTAILS

4 cl 165:- / 6 cl 205:-

A mix of old and new cocktails we've created.

Asian Lover

Rum, mango, lemon, coriander.. And a pinch of cinnamon.

Smoky Piña

Fresh pineapple with a touch of mango and smokeyness.

TikTok

A tiktok mix of Vanilla, coconut and raspberry

Rhubarb Schmubarb

Rhubarb sour with a sweet foam on top.

Solero Spritz

A bitter sweet mix of Aperol, Limoncello and passionfruit.

Or... The Cocktail of The Month!

Ask or staff to find out what the cocktail of the month is right now!

CLASSIC COCKTAILS BY MELLO

4 cl 165:- / 6 cl 205:-

Classic cocktails made the way we like them.

Cucumber Fizz

Gin shaken with cucumber, lemon juice, simple sirup and aquafaba, topped with soda.

Whiskey Sour

Perfectly balanced with bourbon whiskey.
Not too sweet, not too sour..

Naked and Famous

Chatreause, Mezcal, Aperol, Lime. That's it.

Piña Colada

Smells like tanning oil but taste like heaven.

Espresso Martini

Basically vodka and espresso with some sugar, when you need an extra kick.

Mojitos, Caipirinhas, Daiquiris and Margaritas

Classic, strawberry or mango. What's your favourite?

COCKTAILS

BUBBLOR

Villa Clara, Cava

Spanien

Durbanville Hills

Sydafrika, Sauvignon Blanc

Charles Mignon Brut Premium Reserve,

Champagne

Glas Flaska

105:- 489:-

105:- 489:-

750ml 1500ml

799:- 1349:-

ROSÉ

El Convertido Organic

Tempranillo, La Mancha, Spanien

Ett friskt, fruktigt vin med inslag av jordgubbar, hallon och svarta vinbär.

Listel Grain de Gris

Shiraz, Grenache, Pays D'oc, Frankrike.
Sydfransk ljus rosé, smakar bäst i solen!

Glas Flaska

105:- 489:-

110:- 499:-

VITT

El Convertido Organic

Verdejo, La Mancha, Spanien

Ett friskt och fruktigt vin med inslag av krusbär, gröna äpplen och citrus.

Zonnebloem

Sauvignon Blanc, Sydafrika

Ett friskt vin med en yppig koncentration av tropisk frukt samt integrerade gröna fikonaromer.

Reichsrat von Buhl

Riesling, Pfalz, Tyskland.

Torr Riesling med inslag av äpple och persika.

Lagar de Cervera

Albariño, DO Rias Baixas, Spanien.

Välbalanserat friskt vitt vin med aromatiska toner.

Reverdy Sancerre

Sauvignon Blanc, Frankrike.

Torr vitt vin med en fin friskhet. Elegant karaktär med smaker av krusbär och fläder.

Bernard Defaix Petit Chablis

Chardonnay, Chablis, Frankrike

Ett medelfylligt, torrt och krispigt vin med inslag av citrus, päron och mineraler.

Glas Flaska

105:- 489:-

110:- 499:-

120:- 545:-

575:-

625:-

675:-

RÖTT**Glas Flaska**

- El Convertido Organic** 105:- 489:-
Tempranillo, La Mancha, Spanien
Ett fruktigt vin med inslag av röda och mörka bär. Serveras som det är eller till lättare maträtter!
- Max Mann** 110:- 499:-
Pinot Noir, Pfalz, Tyskland
Elegant och fruktigt vin med inslag av jordgubbar och björnbär. Fin syra och mjuka tanniner.
- Lat 42 Reserva** 120:- 545:-
Tempranillo, La Rioja Alta, Spanien
Utvecklad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mogna jordgubbar och choklad.
- Villa Vetti Ripasso** 120:- 545:-
Corvina, Rondinella, Veneto, Italien.
Kryddigt och fruktigt vin med nyanserad doft och smak. Vinet har tydliga inslag av mörka körsbär och choklad.
- Freakshow Cab** 625:-
Cabernet Sauvignon, Lodi, Usa.
En fyllig Cabernet med inslag av röda bär, nötter och kanel. Rökig fatkaraktär.
- Petite Petit** 599:-
Petite Sirah, Lodi, Usa
Petite Petit bjuder på en smakexplosion laddat med en härlig fruktighet av mörka bär

RÖTT**Glas Flaska**

- Herencia Altés Garnatxa** 535:-
Grenache, Terra Alta, Spanien
Ett kryddigt och fruktigt vin med inslag av fat, hallon, jordgubbar, viol och sötlakrits.
- Moulin D'Issan** 579:-
Merlot, Bordeaux, Frankrike
Medelfyllig, fruktig smak med bra struktur, inslag av russin och mörk frukt.
- Château Barréjat Tradition** 555:-
Tannat, Cab Franc, Madiran, Frankrike
Fylligt, fruktigt vin med fina tanniner. Lång eftersmak med fin ekfatskaraktär.
- Generala Barbera d' Asti** 679:-
Barbera, Piemonte, Italien
Elegant och välbalanserat med en härlig kryddighet och inslag av röda bär, vanilj och varma toner av choklad.
- Durbanville Hills The Promenade** 535:-
Pinotage, Cape Town, Sydafrika
Ett fylligt vin med inslag av plommon, sviskon, röd frukt, cederträ och toner av kanel och mörk choklad.

WINELIST

STARTERS

Green Salad 75:-

Mixed salad, chopped tomato, red onion, sunflower seeds, bread croutons and olive oil.

Toast Skagen 159:-

Swedish prawn toast with hand-peeled prawns, horseradish, mayonnaise and mustard. Topped with vendace roe.

Moules Marinières 159: -

Blue mussels cooked in a base of white wine, cream, fennel, carrots, garlic and chilli. Served with sourdough bread.

Flatbreadpizza Bianco 185:-

A slightly smaller and thin pizza with crème fraîche, parmesan, trout roe, vendace roe, red onion, dill and lemon pearls.

Steak Tartare 175:-

Soy pickled mushrooms, roasted onion, radish and spicy mayonnaise

Asparagus 165:-

Baked white asparagus with elderflower and wild onion hollandaise, vinegar-roasted nuts and vendace roe.

SNACKS

Garlic Bread 75:-

Bread fried in garlic butter, served with aioli.

Nachos 135:-

Hot corn chips gratinated with melted cheddar cheese and parmesan. Topped with pickled red onion and jalapeños. Served with tomato salsa and aioli.

Olives 69:-

Five types of marinated olives. Kalamata, Amfissa, Halkidiki, Gaeta and Gordal.

Octopus 95:-

Crispy octopus rings with aioli and a slice of lemon.

Mello's Wings 95:-

Night-baked and deep-fried chicken wings. Served with blue cheese sauce and hot sauce.

Mello Charcuterie Board 195:-

Charcuterie board with rackebajsare sausage, salami, prosciutto, mixed olives, a piece of cheese with marmalade and sourdough baguette. Perfect for sharing!

Ask our staff about allergies

SMÅRÄTTER

Grönsallad 75:-

Blandad sallad, hackad tomat, rödlök, solrosfrön, brödkrutonger och olivolja.

Toast Skagen 159:-

Smörstekt toast med skagenröra på handskalade räkor, pepparrot, majonnäs och senap. Toppas med löjrom.

Moules Marinières 159:-

Nyfångade blåmusslor på klassiskt vis, ångade i vitt vin, grädde, fänkål, vitlök och chili. Serveras med surdegsbaguette.

Flatbreadpizza Löjrom 185:-

En lite mindre och tunn pizza med crème fraîche, parmesan, forellrom, löjrom, rödlök, dill och citronpärlor.

Sotad Råbiff 175:-

Sotad råbiff med sojapicklad svamp, rostad lök, rättika och het majonnäs.

Sparris & Löjrom 165:-

Bakad vit sparris med fläder- och ramslökshollandaise, vinägerrostade nötter och löjrom.

Fråga vår personal om allergener.

TILLTUGG

Vitlöksbröd 75:-

Vitlöksstekt lantbröd med aioli.

Nachos 135:-

Varma majschips gratinerade med cheddar- & parmesanost. Toppas med syltad rödlök och jalapeños. Dippas i tomatsalsa och aioli.

Oliver 69:-

Fem sorters marinerade oliver. Kalamata, Amfissa, Halkidiki, Gaeta och Gordal.

Bläckfisk 95:-

Bläckfiskringar med aioli och citron.

Mello's Vingar 95:-

Nattbakade och friterade kycklingvingar. Serveras med bluecheesesås och hot sauce.

Mello's Chark 195:-

Charkbräde med rackebajsare-korv, salami, lufttorkad skinka, blandade oliver, en bit ost med marmelad och surdegsbaguette. Perfekt att dela!

STARTERS

MAIN COURSES

Pesto Pasta 235:-

Rigatoni pasta with our homemade pesto, dried olives, sweet cocktail tomatoes and mozzarella. Topped with grated parmesan, sunflower seeds and arugula salad.

Moules Frites 275:-

Blue mussels steamed the classic way in white wine, cream, fennel, garlic and chilli. With crispy fries and aioli.

Char 335:-

Baked char with creamy shellfish sauce, prawns, lemon pearls and crispy spring vegetables. Served with buttered potatoes.

Chicken Rigatoni 285:-

Creamy pesto pasta, baked tomato, chicken and dried olives. Topped with grated parmesan, sunflower seeds and arugula salad.

Lamb Roast 325:-

Lamb roast with nettle gremolata, lamb jus and a variety of carrots. Served with herbed mashed potatoes.

Entrecôte 335:-

Grilled entrecôte with crispy fries, baked tomato, red wine & béarnaise sauce and a small tomato and onion salad.

Ask our staff about allergies

BURGERS

Mello's Smash Burger 235:-

Ground beef with cheddar cheese. Served with tomato and onion salad, spicy pickles and our own dressing. With a side of crispy fries.

Veggie Burger 235:-

Veggie burger with cheddar cheese. Served with tomato and onion salad, spicy pickles and our own dressing. With a side of crispy fries. Can be done as vegan!

SALAD

Mello's Caesar Salad 215:-

Grilled chicken and roasted bacon with romaine lettuce, chopped tomatoes, red onion, grated parmesan, croutons and caesar dressing.

KIDS/YOUNGSTERS

Burger with sides 99:-

Fish and chips 99:-

CHEF'S SPECIALS

Here you'll find our temporary special dish, crafted by our chefs using seasonal ingredients. A chance to try something new and exciting. Make sure you do it before it's gone!

VARMRÄTT

Pasta Pesto 235:-

Vår egen krämiga pestosås med rigatonipasta, torkade oliver, söta cocktailtomater och mozzarella. Toppas med hyvlad parmesan, solrosfrön och ruccolasallad.

Moules Frites 275:-

Blåmusslor på klassiskt vis ångade i vitt vin, grädde, fänkål, vitlök och chili. Med krispiga pommes frites och aioli.

Röding 335:-

Bakad röding med krämig skaldjurssås, räkor, citronpärlor och krispigt vårgrönt. Serveras med smörslungad färskpotatis.

Kyckling Rigatoni 285:-

Vårig pestopasta med krispig kyckling, bakad tomat och torkade oliver. Toppas med hyvlad parmesan, solrosfrön och ruccolasallad.

Lammrostbiff 325:-

Grillad lammrostbiff med nässelgremolata, lammsky och variation på morötter. Serveras med örtigt potatisstomp.

Entrecôte 335:-

Grillad entrecôte med krispiga pommes frites, bakad tomat, rödvin- & bearnaisesås samt en liten tomat- och löksallad.

Fråga vår personal om allergener.

BURGARE

Mello's Smash Burgare 235:-

Malet oxkött med cheddarost. Därtill tomat- och löksallad, spicy pickles och vår egen dressing. Serveras med krispiga pommes frites.

Vegoburgaren 235:-

Vegoburgare med cheddarost. Därtill tomat- och löksallad, spicy pickles och vår egen dressing. Serveras med krispiga pommes frites. Går att få vegansk!

SALLAD

Mello's Caesarsallad 215:-

Kyckling och rostad bacon med romansallad, hackade tomater, rödlök, hyvlad parmesan, krutonger och caesardressing. Går att få vegetarisk!

BARN/YNGRE

Burgare med tillbehör 99:-

Fish and chips 99:-

KOCKENS TAVLA

Här hittar du en tillfällig rätt, skapad av våra kockar med säsongsinspirerade ingredienser. En chans att prova något nytt och spännande. Passa på innan rätten byts ut!

MAIN COURSES

WHISKY

SKOTTLAND BLENDED

Famous Grouse	27:-/cl
The Naked Grouse	32:-/cl
Chivas Regal 12 y o	32:-/cl
Ballentines finest	28:-/cl
Monkey Shoulder	34:-/cl

SKOTTLAND SINGLE MALT

Dahlwhinnie Speyside 15 y o	37:-/cl
Glenmorangie Highland 10 y o	36:-/cl
Laphroaig Islay 10 y o	38:-/cl
The Macallan Speyside 12 y o	39:-/cl
The Macallan Rare Cask Speyside	79:-/cl
Glenlivet Speyside 12 y o	35:-/cl
Glenlivet Speyside 18 y o	44:-/cl
Lagavulin Islay 16 y o	44:-/cl
Caol Ila Islay 12 y o	38:-/cl
Jura 10 y	34:-/cl

IRLÄNSK

Jameson	27:-/cl
Jameson Black Barrel	29:-/cl

AMERIKANSK

Jack Daniels	28:-/cl
Maker's Mark	32:-/cl
Jim Beam	28:-/cl
Four Roses	28:-/cl
Angel's Envy	29:-/cl
Bulliet Rye	32:-/cl

COGNAC

Martell VS	32:-/cl
Martell VSOP	37:-/cl
Martell Cordon Bleu	55:-/cl
Martell XO	62:-/cl

CALVADOS

Boulard Grand Solage	32:-/cl
----------------------	---------

ROM

Zacapa 23 y o	44:-/cl
Diplomatico Reserva Exclusiva	38:-/cl
Havana Club Añejo 7 años	31:-/cl

BRÄNNVIN

Malmö Akvavit	28:-/cl
O.P. Anderson	28:-/cl
Hallands Fläder	28:-/cl
Aalborg Jubileum	28:-/cl
Skåne Akvavit	28:-/cl
Piratens Besk	28:-/cl

GRAPPA

Nardini Grappa Bianca	35:-/cl
Nardini Grappa Riserva	40:-/cl

TEQUILA

Patrón Silver	37:-/cl
Patrón Reposado	41:-/cl
Patrón Añejo	45:-/cl
Patrón El Cielo	62:-/cl

DESSERT

Crema Catalana 95:-

Crema Catalan with raspberries.

Meringue swish-ish 115:-

Vanilla pannacotta, chocolate & marachino sauce, meringues, banana chips and chocolate cream.

Chocolate Truffle 49:-

Small and delicious! Homemade truffle of Valrhona chocolate.

Ice Cream / Sorbet

Ask the staff for today's flavors!

Choose 2 kinds for 70:- or 3 kinds for 85:-

DESSERT

Crema Catalana 95:-

Crema Catalana med rörörda hallon.

Marrängsswish-ish 115:-

Vaniljpannacotta, choklad- & marachinosås, maränger, bananchips och chokladgrädde.

Chokladtryffel 49:-

Liten men delikat! Hemgjord tryffel på Valrhonachoklad.

Glass / Sorbet

Fråga personalen efter dagens smaker!

Välj 2 sorter för 70:- eller 3 sorter för 85:-

KAFFEDRINKAR 4 cl 165:- / 6 cl 205:-

Irish Coffee

Jameson, farinsocker, kaffe & grädde

Kaffe Karlsson

Baileys, Cointreau, kaffe & grädde

Spanish Coffee

Likör 43, kaffe & grädde

After Eight

Minttu, Kahlua, kaffe & grädde

Mexican Coffee

Olmeqa Tequila, Kahlua, kaffe & grädde

Kaffe Calypso

Bacardi Black, Kahlua, kaffe & grädde

Kaffe Dom

D.O.M Benedictine, kaffe & grädde

VARMA DRINKAR 4 cl 165:- / 6 cl 205:-

Choko Minttu

Minttu, Eau de vie, chokladmjölk & grädde

Romerska Bågar

Baileys, Cointreau, chokladmjölk & grädde

Päronlumumba

Xanté, chokladmjölk & grädde

Lumumba

Cognac, chokladmjölk & grädde

KAFFE

Kaffe - Mollbergs blandning i en stor kopp	37:-
Espresso, enkel	32:-
Espresso, dubbel	36:-
Kaffe latte	50:-
Cappuccino	50:-
Varm choklad med grädde i stort glas	60:-
Te	37:-

DESSERT / COFFEE / SPIRIT

