

# MENY



KVÄLLSMENY | BOCKHOLMEN HAV & RESTAURANG | SENSOMMAREN 2017

## HUVUDRÄTTER

**TORSKRYGG**.....295  
MED VITLÖK- & PERSILJEKOKTA HJÄRTMUSSLOR, SMÖRSÅS PÅ HAVSKRÄFTA,  
BAKAD MANGOLD OCH NYPOTATIS

**SOTAD TONFISK**.....265  
MED OSTRONVINÄGRETT, GRILLAD SPETSKÅL OCH TRÄDGÅRDSSALLAD MED  
SOMMARPRIMÖRER

**GRILLAD ENTRECÔTE**.....325  
MED RÖKT FÄRSKLÖKSSMÖR, BORDELAISESÅS, VIKENTOMATER, SALTORKAD  
FÄRSK POTATIS OCH EN POTATISKRÄM SMAKSATT MED SMETANA & CITRON

**VARITATION PÅ KALV**.....295  
KONFITERAD KALVBRINGA FRÅN ÖSTRA VRENINGE OCH FRITERAT KALVBRÄSS  
MED PUMPAPURÉ, PICKLAD SMÖRPUMPA, FÄRSKA BÖNOR OCH TRYFFELSSKY

**SOMMARKÅL MED FRITERAD BRIE DE MEUX**.....225  
KRISPIG, SÖT OCH BAKAD VARIATION PÅ KÅL MED FRITERAD VITMÖGELOST,  
ROSTAD MANDEL OCH CIDERSENAPSEMULSION

## FÖRRÄTTER

**SOTAD GRAVAD REGNBÅGSLAX**.....175  
MED ÄTTIKS- & DILLEMULSION, NYPOTATIS I BRYNT LÖKSMÖR, POTATISKRISP,  
GULA TOMATER OCH RÖKT GRÄDDFIL

**LÖJROM PÅ BOCKHOLMENS VIS**.....185  
MED VISPAD SYRAD GRÄDDE, PICKLAD SCHALOTTENLÖK, KAVRINGSKRISP  
OCH FRASIG POTATIS

**STEAK TARTAR**.....185  
PÅ GROVMALEN INNANLÅR MED RIVEN ANKLEVER, KRUSBÄR PÅ TVÅ VIS OCH  
SMÖRSTEKT VÄSTERBOTTENBRIOCHE

**BAKAD GETOSTTERRIN**.....145  
MED SYLTADE PRIMÖRBETOR, GULBETSCHIPS OCH  
HONUNG- & HASSELNÖTSKAKA

## SÖTT

**CRÈME BRÛLÉE**.....85  
MED CITRONSORBET

**SOMMAR ÄPPLEN**.....105  
MED DULCE DE LECCE-GLASS, MARSHMALLOWS OCH KRISPIG BISKVI

**VARIATION PÅ CHOKLAD**.....105  
MED SVARTVINBÄR, GRÄDDFIL OCH KAFFE

**UTVALDA FRANSKA OSTAR**.....135

**GLASS ELLER SORBET**.....35

**MÖRK CHOKLADTRYFFEL**.....35