

STORA SÄLLSKAP



TRERÄTTSMENYER | BOCKHOLMEN HAV & RESTAURANG | SENSOMMAREN 2017

MENY ETT

655:-/PERSON

LÖJROM PÅ BOCKHOLMENS VIS
med vispad syrad gräddde, picklad schalottenlök,
kavringskrisp och frasig potatis

2015 CHABLIS SAINT CLAIRE VIELLES VIGNES, J-M BROCARD, BOURGOGNE 615:-
NV PERRIER-JOUËT GRAND BRUT, CHAMPAGNE 795:-



GRILLAD ENTRECÔTE

med rökt färsklökssmör, bordelaisesås, vikentomater, salttorkad
färsipotatis samt en potatiskräm smaksatt med smetana & citron

2015 CRUDO SHIRAZ, LUKE LAMBERT, YARRA VALLEY 615:-
2011 RASTEAU, DOMAINE DE BEAURENARD, RHÔNE 650:-



VARIATION PÅ CHOKLAD

med svartvinbär, gräddfil och kaffe

MAURY EXPRESSIONS, MAS DE LAVAIL, LANGUEDOC 80:-/GL

MENY TVÅ

605:-/PERSON

SOTAD GRAVAD REGNBÅGSLAX
med dill- & ättiksemulsion, nypotatis i brynt löksmör, potatiskrisp,
gula tomater och rökt gräddfil

2015 BIRGIT EICHINGER CHARDONNAY, GAISBERG KAMPTAL 640:-
2014 CHATEAU FUISSÉ, TÊTE DE CRU, BOURGOGNE 650:-



VARIATION PÅ KALV

konfiterad kalvbringa från östra Vrenninge och friterat kalvbräss med
pumpapuré, picklad smörpumpa, färska bönor och tryffelsky

2014 SEGHESSIO ZINFANDEL, SONOMA COUNTY, KALIFORNIEN 615:-
2014 ALTAMIMBRE, BODEGAS PINGÓN, RIBERA DEL DUERO 710:-



SOMMARÄPPLEN

med 'dulce de leche'-glass, marshmallows
och krispig biskvie

DOMAINE WACHAU BEERENAUSELE 80:-/GL

MENY TRE

585:-/PERSON

STEAK TÄRTAR
på grovmalen innanlår med riven anklaver, krusbär på två vis och
smörstekt västerbottenbröche

2012 3 DE VALANDRAUD, DOMAINE THUNEVIN, ST. EMILION GRAND CRU, BORDEAUX 875:-
2011 CÔTE-RÔTIE AMÉTHYSTE, DOMAINE LEVET, RHÔNE 860:-



TORSKRYGG

med vitlök- och persiljekokta hjärtmusslor,
smörsås på havskräfta, bakad mangold och nypotatis

2013 NOSTALGIA ALVARINHO, LUA CHEIA, VINHO VERDE, PORTUGAL 590:-
2015 BIRGIT EICHINGER CHARDONNAY GAISBERG, KAMPTAL, ÖSTERRIKE 640:-



CRÈME BRÛLÉE

med citronsorbet

2014 CHATEAU TIRECUL LA GRAVIÈRE 'LES PINS', MONBAZILLAC 80:-/GL

MENY FYRA

475:-/PERSON

BAKAD GETOSTTERRIN
med syltade primörbetor, chips av gulbeta samt honung- & hasselnötskaka

2015 SANCERRE LE COLOMBIER, DOMAINE ROGER CHAMPAGNE, LOIRE 580:-
2016 DOMAINE HOUCART, FAMILLE QUIOT, CÔTES DE PROVENCE 430:-



SOMMARKÅL 'BRIE DE MEAUX'

krispig, söt och bakad variation på kål med friterad vitmögelse, rostad mandel och cidersenapsemulsion

2014 CENTRAL COAST PINOT NOIR, CALERA, KALIFORNIEN 690:-
2012 3 DE VALANDRAUD, DOMAINE THUNEVIN, ST. EMILION GRAND CRU, BORDEAUX 875:-



DESSERT

Tack för att du väljer samma dessert som
övriga i sällskapet

AVBOKNINGSGREGLER

PRISER ÄR INK. MOMS. AVBOKNING AV EVENEMANG MÅSTE SKE MINST SJU DAGAR
FÖRE UTFÖRANDETS DATUM FÖR ATT UNDGÅ DEBITERING. SKER AVBOKNINGEN EFTER
DETTA DEBITERAS 500:- PER BOKAD GÄST. ANTALET KAN JUSTERAS KOSTNADSFRETT
FRAM TILLS TVÅ DAGAR INNAN ANKOMSTID. BETALNINGSVILLKOR 10 DAGAR.