

MENY



KVÄLLSMENY | BOCKHOLMEN HAV & RESTAURANG | VINTER 2018

HUVUDRÄTTER

BRÄSERAD OXE 325
med grädd- & tryffelkockt persiljerot, rotfruktschips, riven vintertryffel, syrlig persiljerot och granskottsolja

BAKAD RÖDINGFILÉ 285
med messmörsås, lingon, variation på betor, picklad vintersvamp, kvarg och löjrom

CONFITERAD FLÄKSIDA 255
med isterbandsmulor, rostad och syrad kål, helbakat äpple samt senap

STEKT ANKBRÖST 265
med krämig morot, marsalasky, apelsin, sotad lök och grönkål

HELBAKAD RÖTSELLERI 225
med hasselnötter, hasselnötsmajonnäs, spenat, vällagrad parmesan och syrat brynt smör

FÖRRÄTTER

KALVTARTAR 175
med variation på jordärtskocka, syltade havtorn, nötter och riven anklaver

KRABBRAVIOLI I KRABBCONSOMMÉ 165
med krispigt kycklingskinn, picklad chili, selleri och nyklippta örter

LÖJROM 185
med stekt vintersvamp, potatiskrutonger, rökt gräddfil och picklad lök

JORDÄRTSKOCKA 165
friterad, syrlig och krispig med salta svampar, soja, Karl-Johansvampsmajonnäs, dinkelflarn och dragon

SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 85

INKOKT VINTERPÄRON 125
med varmt chokladsfum, Myntaolja, och klassisk vaniljglass

VIT CHOKLADKRÄM 115
med lönsirapsglass, malt crumble, rårörda lingon och salt karamell

OSTALLRIK 145
med kvittensmarmelad och kravmärkt knäcke

GLASS ELLER SORBET 75

MÖRK CHOKLADTRYFFEL 35