

I BRÖÖKORGEN
VÅR HEMBAKTA BAGUETTE, KRAVMÄRKT KNÄCKE FRÅN KALMAR,
VISPAT SMÖR SAMT FÄRSKOST MED LIME, SVARTPEPPAR & VITLÖK

BRUNCH

HELGER PÅ BOCKHOLMEN | VÅR 2018

349:-/person

95:- för barn under 12 år

KALLT FRÅN HAV & LAND

SKAGENTÄRTA

på kavringbotten med dill och pepparrot

GRAVAD LAX

med fänkålsfrö och hovmästarsås

VARMRÖKT LAX

på babyspenat med krispig lök och sötsyrlig gurka

ÖRT & GRÄSLÖKS PANNACOTTA

med svart stenbitsrom och kallrökt lax

POCHERADE ÄGG

med hollandaisesås och krispiga brödsmulor

MATJESILL PÅ DET SOMRIGA SÄTTET

med rivet ägg, hackad röd- & gräslök, brynt smör och västerbottenost

VARMT FRÅN SPIS & UGN

FRITERAD FÄRKSPOTATIS

med örter

BUFFALO HOT WINGS

med BBQ dipp

ROSTAD BLOMKÅL

med småbladig spenat, curryrostade nötter och brynt smör

KRISPIGT BACON

med lönnsirap

BONDIG FRITTATA

med champinjoner, parmesan och grillad paprika

ÄGGRÖRA

med gräslök

NYSTEKTA KORVAR

spansk chorizo och svensk prinskorv

RIBS BBQ

med strimlad koriander och mynta

SÅSER & DIPP

HOLLANDAISESÅS

HOVMÄSTARSÅS

BBQ SÅS

DRAGONAIOLI

AVOKADYOUGHURT

SALLAD & GRÖNT

GRÖNA BLAD

med dijonvinägrett

FÄRGGLADA BETOR

med honung, rapsolja och solroskärnor

SYRLIG FRANSK TOMATSALLAD

med rödlök, kapris och champagnevinäger

ROSTADE ROTFRUKTER

med kallpressad rapsolja och senapsört

CASSOULET

på små franska bönor med rårivna tomater och citron

KRYDDIGA MEDELHAVSGRÖNSAKER

med chiliolja och basilika

HELBAKAD SELLERI

med yoghurt och ras el hanout

SÖTT & BAKAT

SMULBAKAD ÄPPELPAJ

med vaniljsås

CITRONTARTE

med italiensk maräng och jordgubbskräm

CHOKLADMOSSETÄRTA

med passionsfrukt och körsbär

KARAMELLISERADE PÄRON

med lönnsirap och vaniljsötad havrekräm

UTVALDA KAKOR

från vår bagare i Hornstull

OST

KRÄMIG GETOST

med fikonmarmelad

BRIETÄRTA

med vinkokta aprikoser

ÄDELOST

med salta kex

FRUKT & DRUVOR

med citronmellis

Bockholmen

HAV & RESTAURANG