

KVÄLLSMENY

SÖNDAGAR SEPTEMBER 2018

FÖRRÄTTER

LÖJROM 180

med syrlig och krispig potatis, picklad lök, smetana & hyvlad sommargrönt

SMÖRSTEKTA PILGRIMSMUSSLOR 175

med grillad mäg, blomkålskräm & sötsyrlig vitkål

GRILLAD GRÖN SOMMARSPARRIS 155

med tryffelkräm, ruccola, gryfriterade mandlar & grillad citron

TARTAR PÅ SVENSK OXE 165

med saltorkade tomater, aioli, picklad lök, hyvlad parmesan, basilikaolja & pinjenötter

VARMRÄTTER

LÄTTRÖKT STOMP PÅ FÄRSKPOTATIS 225

med vit sparrisveloté, grön sparris, söta gröna tomater & riven parmesan

TONFISK NIÇOISE 265

med krämbakat ägg, rädisa, gul morot, fänkål, sallad & olivaioli

HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE 325

med rökt och friterad färskpotatis, bearnaisesås & tomat

CONFITERAT ANKLÅR 245

med sötpotatispuré, sås på rostat anka, picklade senapskorn, gul morot & sotad färsk knippelök

ALLTID PÅ BOCKIS!

ÅNGAD RÖDINGFILÉ 265

med krossad färskpotatis, gräddfil, gröna ärtor, friterad sparrisbroccoli, forellrom & vitvinsås

KRÄMIGA KALVKÖTTBULLAR 225

med klassisk gräddsås, potatispuré, råörda vinbär & inlagd gurka

SÖNDAGSMENY

295:-/person
99:- för barn under 12 år

SVARTROT

med torkad havre, krämig- & riven tryffel samt höstsvamp

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND

med krämigt matvete, söt-syrlig morot & friterade mandlar

CALVADOS BRÛLÉE

med nötig chokladkräm, vinteräppelsorbet & kaksmulor

SÖTT

SORBET & MARINERADE JORDGUBBAR 95

med skummig mjölk, fläder & kryddmaränger

KOKOSGLASS 85

med syrliga krusbär, smulpoj, hyvlad kokos & krusbärscurd

LILLA CHOKLADKOPPEN 65

med hasselnötskräm & hallon

CRÈME BRÛLÉE 85

TRYFFEL 30

CHOKLADBOLL 30

VILL NI VETA EXAKT VAD MATEN INNEHÅLLER? FRÅGA ER KYPARE SÅ BERÄTTAR VI!

Bockholmen
HAV & RESTAURANG