

À LA CARTE

BOCKHOLMEN HAV & RESTAURANG | VINTER 2019

NÅGOT GOTT INNAN

GLAS CHAMPAGNE	134
NV Perrier-jouët grand brut	
APEROL SPRITZER	120
Aperol - cava - soda	
DRY MARTINI	130
gin - torr vermouth	
FRENCH 75	139
gin - citron - socker - champagne	
NEGRONI	130
gin - Campari - söt vermouth	
BOCKHOLMENS FLÄDER SOUR	130
gin - fläderlikör - citron - socker	



Bockholmen

HAV & RESTAURANG

A LA CARTE

BOCKHOLMEN HAV & RESTAURANG | JANUARI - MARS 2019

SNACKS

FRITERAD VÄSTERBOTTEN-KROKETT 55
med romdipp, krispig dill och riven citron

KRYDDIG LITEN KALVTARTAR 85
på spätt, lindad i tunt skivad oxen med krämig chili, spanska mandlar och krasse

KRISPIG RÖDBETA 55
med husgjord färskost, honung från Bockholmen, och senapsört

FÖRRÄTTER

BRUTEN BURRATA 155
med husets gnocchi, sötsyrlig fänkål, hasselnötter & ljumna sprängda tomater

TONFISKTARTAR 155
med vattenmelon och tomat serveras med grillad sherryvinägrett och len blomkål

GRILLAD FÄRSEAD KYCKLING "BALLOTINE" 115
med rostad vitlöksbuljong, nötter och broccoli

VARMRÄTTER

HELGRILLAD OXFILÉ "BLACK N RED" 295
med mustig rödvinsås, skummig choron serverat på Pommes Neuf och Bockholmens utvalda vinterprimörer

LÅNGSAMT BAKAD RÖDINGFILÉ 275
serveras med risotto, lagrad Sveciaost & Västerbotten, krispig skivling, gulbeta och kallpressad rapsolja

SVENSK RISOTTO MED LAGRAD SVECIAOST & VÄSTERBOTTEN 225
serveras med, krispig skivling, vintergrönt och kallpressad rapsolja

SÖTT

LITEN CHOKLADBRÛLEE 65
lakritssocker och hallon

KARAMELLISERADE VINTERÄPPLEN 95
med butterskotschsås, kryddig vaniljglass med rosmarin

LITEN PINA COLADA TARTLETTE 85
med mango, mynta och cocos och nykörd ananassorbet