

Bockholmen

HAV & RESTAURANG

À LA CARTE

maj - juni 2019

något gott innan maten

glas champagne
nv perrier-jouët grand brut
134 kr

aperol spritzer
aperol - cava - soda
120 kr

dry martini
gin - torr vermouth
130 kr

french 75
gin - citron - socker - champagne
139 kr

negroni
gin - campari - söt vermouth
130 kr

bockholmens fläder sour
gin - fläderlikör - citron - socker
130 kr



www.bockholmen.com

snacks

- 115 kr liten slider på waguykossa
med karameliserad lök, syrlig dijonaise, saltgurka
och svart sesam
- 95 kr krispigt friterad burrata
med salsa på grillad tomat, vattenmelon och basilika
- 95 kr calamares fritti
med svart aioli, avokadokräm, persilja och citron

förrätter

- 165 kr vit sparris
gravad och kokt i rapsolja, med löjromshollandaise,
gräslök, lagrad prästost och puffat bovete
(görs gärna vegetarisk)
- 165 kr råmarinerad lax och tonfisk
i picklad soja, med shiitakesvamp, avokado, gurka och
grönt äpple
- 155 kr luftig anklevertoast
vispad med sauternes och portvin, serveras med söt och
syrlig rabarber, briochebröd, rödbetskott, körvel
och krispiga nötter
- halv 155 kr grillad gambassallad
hel 265 kr sallad på hållbart odlade gambas stekta i vitlökssmör,
persilja, chili och citron. serveras med grillad sallad,
mosad caesarpotatis, sommarens primörer och
levainekrisp

varmrätter

- 345 kr grillad svensk hängmörad entrecôte
med madeirasky, brutet bearnaisesmör, pommes anna,
tomatconcassé och brytbönor stekta i syrlig lök
- 276 kr lammlägg "osso bucco"
långsamt kokt i tomat, kalvfond och rotfrukter serveras
med vitlöksmatad potatispuré, saffran och kronärtskocka
- 195 kr färglada betor på knippe
bakade i grovsalt, med fetaost, grillad paprikadressing,
senapsört, balsamvinäger och skummig sauce verte
- dagspris endast idag
med dagens tillbehör. fråga kyparen vad vi serverar från
tavlan ikväll

alltid på bockholmen

- 285 kr ångad rödingfilé
med gräddfils-krossad färskpotatis, grön sparris, picklad
gurksallad och gräddig blåmusselsås
- 225 kr denna månads köttbullerätt:
kalvköttbullar "a la teki"
tomat- och fetaostgratinerade kalvköttbullar, med rostad
färskpotatis, krämig gurksallad och mynta

dessert

- 105 kr noppade jordgubbar
marinerade i lime och fläder med friterad sockerkaka,
lättbrända maränger, kardemumma och yoghurtglass
- 110 kr mörk choklad i glas
med chokladmousse, hallonkräm, nötrisp och lättvispad
blåbärsgrädde
- 80 kr cocos brûlée
med liten ananassalsa och citronmeliss
- 125 kr ostbricka
hjortronsylt och fruktbröd med nötter
- 35 kr chokladtryffel
med baileys
- 75 kr jordgubbssorbet
med en skvätt champagne
- 95 kr nykörd glass och sorbet
kardemumma / hallon / choklad/ vanilj

