

# JUBILEUMS À LA CARTE

april 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](http://www.bockholmen.com)

## förrätter

- 165 kr      färskpotatiskräm med en klick löjrom,  
"bockholmen classic"  
lätt syrlig potatiskäm med krispig kavring, finhackad  
gräslök, löjrom och vinägersirap  
*"En förrätt som serverats i tusental genom åren och som enligt  
oss aldrig blir omodern, vår tidlösa klassiker i förrättsformat"*
- 155 kr      confiterad vårsparris provençale  
med sotad citron, gräslöksemulsion, tomat, pimento,  
spanska grytfriterade mandlar och riven tryffel-ost  
*"Ett tydligt vårtecken är ju den första sparrisen, som vi i första  
tappning  
serverade 2004, just provençale"*
- 165 kr      sotad tonfisk surfigt & turfigt  
med lättsotad tonfisk, grovmalen kalv, dragonkräm,  
körbärstomat, kapris, gulbeta och ruccola  
*"Råbiff och tonfisk har alltid funnits på våra menyer och krogar i  
15 års tid, gott + gott = jättegott"*
- 155 kr      nässelsoppa med ramslökssting  
serveras med saltbakade rödbetor, fänkål och krämigt  
bakat ägg  
*"En annat tydligt tecken på att solen är uppe lite längre är ju alla  
örter och ogräs, soppa på detta blir både grönt och skönt"*



Renovering av Bockholmen startas 2003



Bockholmen sommaren 2017

## varmrätter

- 295 kr havets bästa  
med bouillabaisésås, krämigt aborioris och persiljeaioli, serveras med grillad bläckfisk, stekt pilgrimmussla, blåmusslor, avokado och en bit ångad röding  
*"I många varianter har vi alltid gillat att servera havets bästa, på ett lekfullt sätt, både 2004 som 2019"*
- 275 kr ört & vitlöksstekt lamm à la provence  
med krämig potatis, rostad vitlök, bakade solkyssta tomater, bondbönor, blomkål och lammsky  
*"Lamm är något alldeles , alldeles speciellt tycker vi"*
- 245 kr pasta pappardelle med plockad oxsvans  
"arabiata"  
oxragu med röd chili, vitlök, tomat och olivolja, serveras med råstekt broccoli, grana retina och pistou (görs gärna vegetarisk)  
*"Få saker uttalar prestigelös kvalité och kvarterskrog som en nyslungad smörig pasta, serverad på under 10 min, slink in på denna, den är schysst tycker vi"*
- 235 kr majskyckling  
långsamt och krispigt stekt bröst, med liten kycklingkorv, kaprispolenta, sprängda tomater, kronärtskocka, svarta oliver och skummig sauce verte  
*Råvaror som är goda och som samtidigt inte kostar skjortan är något som vi alltid varit förespråkare för, majskyckling på olika sätt är alltid rätt, speciellt på fredagen!*
- 275 kr citron- och dillbakad röding  
med "brandade potatis", blåmusslor, gäddig moullesås, fänkål, lagrad balsamvinäger och liten ärtsallad  
*Varje vår som sommar har vi alltid haft röding på menyn, en jubileumsmeny utan röding, är inget jubileum och denna med ena benet i medelhavet är extra smarrig"*

## gärna innan dessert

- 75 kr      liten ostmacka "au gratin"  
gratinerad brie de meus på smörtstekt briochebröd,  
med fikonkaramell och syrlig skottsallad  
*"Ännu en servering från 2004, men i ny tappning"*

## dessert

- 85 kr      mumsig glasburk  
med mandelkaka, mosade bär, citroncurd och  
kardemummaglass  
*"Dessert på burk är också något vi nästan har trademark på,  
kom 2004 och är fortfarande ett trevligt sätt att presentera och  
äta dessert på"*
- 85 kr      mörk & vit choklad  
bakad mörk och stekt vit choklad, med hallon, passions-  
frukt och rostade hasselnötter  
*"Choklad i olika former, passionsfrukt och hallon, enough said!"*
- 85 kr      liten creme brûlée  
med kanelsocker och syrliga marängsmulor  
*"Vi har genom åren gjort alltid haft någon variant på brûlée på  
våra menyer, denna med tydlig flört med kusinen från  
Katalonien"*



www.bockholmen.com