

LUNCHMENY

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



135 kr dagens lunch vecka 18

mån stängt

tis stängt

ons grillad kalvfärsbiff
med potatispuré, krämiga skogschampinjoner, råörda
vinbär och inlagd gurka

tors sydfransk fiskgryta
med saffransaioli, fänkålssallad och färskpotatis

fre grillat kycklinglår
med madeirasky, bakad tomat, pommes frites och
persiljesmör

somriga bockholmenrätter för lunch

195 kr bockholmens oxburgare
med baconnubb, hemlig dressing och lagrad cheddar

195 kr bönburgare 5 spice
med lättrokt paprikadressing, sötsyrlig lök, avokado och
kryddiga pommes

halv 165 kr toast skagen
hel 265 kr med en klick löjrom, dill och pepparrot

155 kr grönt denna vecka: ratatouille au gratin
med liten ruccolasallad och späd spenat

185 kr veckans sallad: lättgrillad tonfisksallad
med bakat ägg, parmesandressing, söt & salt gurka
samt bakad spansk tomat

195 kr fransk omelett
fylld med rimmad lax, färskost och ruccola, serveras
med grönsallad

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

huvudrätter

- 285 kr ångad rödingfilé
med gräddfils-krossad färskpotatis, grön sparris, picklad gurksallad, och gräddig blåmusselsås med fänkål
- 225 kr denna månads köttbullerätt:
kalvköttbullar "a la teki"
tomat- och fetastgratinerade kalvköttbullar, med rostad färskpotatis, krämig gurksallad och mynta
- 345 kr grillad svensk hängmörad entrecôte
med madeirasky, brutet bearnaisesmör, pommes anna, tomatconcassé och brytböner stekta i syrlig lök

dessert

- 105 kr noppade jordgubbar
marinerade i lime och fläder med friterad sockerkaka, lättbrända maränger samt kardemumma och yoghurt glass
- 110 kr mörk choklad i glas
med chokladmousse, hallonkräm, nötrisp och lättvispad blåbärsgrädde
- 35 kr chokladtryffel
med baileys
- 195 kr grossigt avslut
valfri finkaffe, cognac och chokladtryffel



www.bockholmen.com