

*Bockholmen*

HAV & RESTAURANG

## À LA CARTE

maj - juni 2019

något gott innan maten

glas champagne  
nv perrier-jouët grand brut  
140 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)

## 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 / jordgubb / vanilj / passion

