

LUNCHMENY

sommar 2019

något gott innan maten

glas champagne
nv perrier-jouët grand brut
145 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



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

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 gräddfilskrossad färskpotatis, grön sparris, picklad gurksallad, och gräddig blåmusselsås med fänkål
- 225 kr denna månads köttbullenrätt:
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, tomatconccassé 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, nötkrisp och lättvispad blåbärsgrädde
- 35 kr chokladtryffel
med baileys
- 195 kr grossigt avslut
valfri finkaffe, cognac och chokladtryffel