

BRUNCH

helger på bockholmen - 2019

349:-/person inkl. kaffe
95:- för barn under 12 år

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

paloma
tequila - lime - grapefruit soda - salt
135 kr

GT
gin - tonic
135 kr

bockholmens lemonad
vodka - citron juice - dagens fruktpuré
135 kr



i brödkorgen

grovt rågbröd

nybakad baguette

spisknäcke

vispat smör

färskost med lime och svartpeppar

croissants

kallt från hav och land

matjesillscheescake
på kavringbotten

krämigt bakade hönsägg
med hollandaisesås

varmrökt laxfilé
med picklad gurka

ishavsräkor
med citron

rimmad skuren lax i tunna skivor
med lime, ingefärs- och soyavinägrett

nybakat och varmt från ugn och spis

glacerade klycklingklubbor
med tigersås bbq

friterad krossad färskpotatis
med bockholmens kryddblandning

grillad chorizo
med fetaost och rostad paprika

lagrad ostpaj
med ruccolasallad

äggröra och ugnsbakad bacon
med gräslök

pulled beef chili
med vita bönor och jalapeños

såser och dipper

avokadkräm

gurkyoghurt med vitlök

dillmajonnäs

hollandaisesås

caesardressing

sallad och grönt från fat och skålar

grovskuren romansallad
med grana pascoli

blandade färgglada bönor
i spansk tomatvinägrett

pastasallad
med pesto, grana pascoli och soltorkade tomater

långsamt bakad tomat
med örter och vitlök

rostade betor och morötter
med valnötter, balsamvinäger och honung

skål- och frukostvänligt

bockholmens chiapudding
med passionsfruktssås och vattenmelon

naturell kvarg
med skogsbärssylt och müsli

vattenmelon
med mynta och lime

dessert- och ostbordet

äppelpaj
med vaniljgrädde

bakad choklad
med kondenserad mjölk och jordnötter

vaniljpanncotta
med hallonsås

amerikanska pannkakor
med blåbär och vispad grädde

nyskuren fruktsallad

kola- och chokladsnittar

morotskaka
med färskost och skogsbär

blandat godis

getost

ädelost

fransk brietårta

rostade nötter

hjordronsylt

druvor