

À LA CARTE

juli - augusti 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

paloma
tequila - lime - grapefruit soda - salt
135 kr

GT
gin - tonic
135 kr

bockholmens lemonad
vodka - citron juice - dagens fruktpuré
135 kr



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

- 175 kr stekta pilgrimsmusslor
på grön sparris, med bearnaisesås, bakad
körsbärstomat och krispigt surdegsflarn
- 165 kr sotad tonfisk
med nyskuren avokado, krispig lök och vitlök,
sötsyrlig shiitakesvamp, sesam och krämig
broccoli
- 165 kr gräddstekta gula kantareller
på rostad brioche med riven sveciaost, gravad
citron, rotfruktschips och kryddig krasse
- halv 155 kr grillad gambassallad
hel 265 kr sallad på hållbart odlade gambas stekta i vitlöks-
smör, persilja, chili och citron. serveras med
grillad sallad, mosad caesarpotatis, sommarens
primörer och levainekrisp

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 kalvköttbullar i gammeldags gräddsås
med inlagd gurka, råörda bär och potatispuré

varmrätter

- 345 kr helstekt oxfilé
med madeirasky, utvalda sommargrönsaker,
syrligt tryffelsmör, potatispuré & krispig lök
- 295 kr grillad ibericogris "abaniqo"
med rostad sky, grillad paprika, färskpotatis och
eldad hjärtsallad med torkad chorizo och "svensk
fetaost"
- 195 kr färglada betor på knippe
bakade i grovsalt, med fetaost, grillad
paprikadressing, senapsört, balsamvinäger och
skummig sauce verte

dessert

- 110 kr vit choklad- och yoghurtpannacotta
med kräm på svenska sommaräpplen, friterad
mandelkaka och kryddig kondenserad mjölk
- 125 kr mörk chokladkräm
med hallonsorbet, kompott på färska bär och
rabarber samt italiensk maräng
- 85 kr klassisk creme brûlée
- 95 kr nykörd glass och sorbet
kvällens urval av glass och sorbet