

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

paloma
tequila - lime - grapefruit soda - salt
135 kr

GT
gin - tonic
135 kr

bockholmens lemonad
vodka - citron juice - dagens fruktpuré
135 kr



somriga bockholmen- rätter för lunch

- 195 kr bockholmens oxburgare
med baconnubb, hemlig dressing och lagrad
cheddar
- 195 kr halloumiburgare
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 gräddstekta gula kantareller
på rostat brioche med riven sveciaost, gravad
citron, rotfruktschips och kryddig krasse
- 165 kr sotad tonfisk
med nyskuren avokado, krispig lök och vitlök,
sötsyrlig shiitakesvamp, sesam och krämig
broccoli

huvudrätter

- 285 kr ångad rödingfilé
med gräddfils-krossad färsipotatis, grön sparris,
picklad gurksallad, och gräddig blåmusselsås
med fänkål
- 225 kr kalvköttbullar i gammeldags gräddsås
med inlagd gurka, råörda bär och potatispuré
- 345 kr helstekt oxfilé
med madeirasky, utvalda sommargrönsaker,
syrligt tryffelsmör, potatispuré & krispig lök

dessert

- 110 kr vit choklad- och yoghurtpannacotta
med kräm på svenska sommaräpplen, friterad
mandelkaka och kryddig kondenserad mjölk
- 125 kr mörk chokladkräm
med hallonsorbet, kompot på färska bär och
rabarber samt italiensk maräng
- 35 kr chokladtryffel
med baileys
- 195 kr grossigt avslut
valfri finkaffe, cognac och chokladtryffel