

695 kr/pers chef's choice meny 1

kökets val av de rätter vi tycker är
bäst för dagen

vi börjar med ett par snacks

fortsätter med 2 förrätter som dukas ut på bordet

huvudnumret blir ert val av fisk eller kött, eller varför inte
lite av varje 50 - 50

avslutningsvis serverar vi nykörd
glass och kvällens utvalda dessert

övriga menyer för förbeställning

förrätter

245 kr/pers skärgår'n

inlagd sill, cheesecake på matjessill toppad med
avrugakaviar, skagenröra med en klick löjrom och
dubbelrökt regnbågsfilé

serveras med bockholmens brödkorg, nykokt
färskpotatis, smörstekt brioche, gräddfil, citron,
pepparrotsmajonnäs med senap, picklad gurka och
hackad sommarlök

tillval: bockholmens hemkryddade snaps 22/cl

255 kr/pers côte d'azur

3 utvalda charkuterier, råbiff på oxinnanlår med cognac
och dijon, sotad tonfiskloin med gremoulata

serveras med torkade tomater med mozzarella och
basilika, pistou, friterad kronärtskocka med tryffelkräm,
cornichons & oliver i grillad citronolja samt grillat
levainebröd

huvudrätt

455 kr/pers blandad grill från land och hav

med helstekt oxfilé, färsk chorizo, rödingfilé i
blåmusselsås och grillad ibericogris

med sommargrönsaker & rostad färskpotatis, grönsallad,
grillad paprikadressing, bearnaisesås, tomatsallad och
svart aioli

dessert

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

95 kr/bit tårtmeny, 1-14 bitar

choklad

mörk och ljus chokladmousse med hallon, somriga bär, vit choklad och passionfrukt

gräddtårta

sockerkaka, vaniljkräm, jordgubbskräm, maräng och riven lime

citrontarte

med italiensk maräng och hallon

dryckespaket

- 490 kr/pers paket 1
4 glas väl utvalda drycker till er meny
- 595 kr/pers paket 2
4 glas av våra bästa sorteringar med påfyllning