

# LUNCHMENY

sommar 2020

Något gott innan maten

Ett glas champagne  
Nv Launois Grand Cru Brut BdB  
150 kr

Spritz  
Aperol, mousserande och Apelsin  
135 kr

Bellini  
Mousserande vin och Vit persika  
135 kr

Sidecar  
Cognac, Cointreau och Citronjuice  
135 kr

Fläder Collins  
Hendricks, Fläder, Lime och Tonic  
135 kr

Dagens Cocktail  
135 kr

På Bockholmen i Stockholms skärgård stod en sekelskiftesvilla och väntade på att få nytt liv. Ett träruckel på utsidan, tom på insidan. Ingen el, inget vatten. Det fanns potential, men man fick anstränga sig för att se den. Bockholmen Hav & Restaurang blev startskottet på en historisk krogressa och den moderna kvarterskrogens återkomst i Stockholm.

*Jag minns första gången jag kom till Madrid, det var i början av 1990-talet och jag tågluffade. Jag stod ensam och kände mig vilsen, och köpte en macka, en enkel bit bröd med serranoskinka. Jag visste inte vad det var, men det var så fruktansvärt gott. Enkelheten och smakrikedomen från den mackan har nog präglat hela min matlagning. Den kommer från hjärtat, jag vill göra det enkelt, gott och så härligt som möjligt för våra gäster. Ett bord belamrat med tallrikar och glas. Lite rödvin från huvudrätten, glas med grappa, kaffe. Efterrätter på väg in, huvudrätter på väg ut. Hög, stimmig stämning. En kväll som aldrig tar slut. Så ska det kännas på våra krogar.*

- Mathias Pilblad



145 kr Dagens lunch inkl. kaffe  
vecka 32

À la carte

mån Kökets blodpudding  
med stekt rimmat fläsk med lök och äpple

tis Ångad Västerhavsfisk  
med rostad morotskräm, bakad fänkål , smörsås och  
kokt potatis

ons Rödvinbräserverad högre  
med champinjoner, sidfläsk, smälökar och potatispuré

tors Köttfärslimpa  
med stuvad sommarkål, senap och inlagd gurka

fre Grillad lax  
med ärtsallad, räkor, hollandaissås och kokt nypotatis

145 halv Bockholmens skagenröra  
235 hel på smörstekt bröd, syrad rödlök och sikrom

145 halv Ljummen matjessill  
195 hel med hackat ägg, skuren rödlök, gräslök,  
gräddfil, brynt smör och kokt nypotatis

225 kr Köttbullar  
med gräddsås, potatispuré, pressgurka och  
rårörda lingon

245 kr Fisk- och skaldjursgryta  
med inspiration från Sydfrankrike,  
serveras med syrad fänkål, räkor, aioli och  
vitlökskrutonger

225 kr Rimmad lax  
med dillstuvad potatis och grovkorning senap

145 kr Veckans vegetariska:  
Helbakad blomkål  
Blomkålskräm, picklad chiitake, brynt smör och rostade  
nötter

185 kr Veckans sallad:  
Sommarsallad ,ed vattermelon  
fetaost, marinerade oliver och myntadressing

165 kr Veckans omelett:  
med Parmaskinka, ruccola och parmesan

Dessert

95 kr Crème brûlée

45 kr Dagens glass eller sorbet

35 kr Tryffel

125 kr Vaniljglass  
med jordgubbar och grädde

Kökets 3 rätter  
395 kr

Förrätt

Bockholmens skagenröra  
på smörstekt bröd, syrad rödlök och sikrom

Varmrätt

Fisk- & skaldjursgryta  
med inspiration från Sydfrankrike, serveras med syrad  
fänkål, räkor, aioli och vitlökskrutonger

Dessert

Dagens sorbet