

Bockholmen

HAV & RESTAURANG

À LA CARTE

Apertivos

Ett glas champagne

Nv Launois Grand Cru Brut BdB

150 kr

Spritz

Aperol, mousserande vin 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

Kvällens Cocktail

135 kr

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



www.bockholmen.com

Förrätt

- 175 halv Bockholmens skagenröra
235 hel på smörstekt bröd, syrad rödlök och sikrom
- 159 kr Norröna matjessill
med hackat ägg, skuren lök, gräddfil, brynt smör samt friterad jordärtskocka och mandelpotatis
- 169 kr Krämig burrata
med variation på sommartomater, solrospesto, saltade mandlar och balsamico
- 159 kr Kökets tolkning på caponata
med grillat vitlöksbröd, oliver, marinerad paprika och basilika



Ovan: Renovering av Bockholmen startas 2003

TH: Bockholmen sommaren 2017



Har ni allergier eller vill ni veta exakt vad maten innehåller? Fråga er kypare så berättar vi!

Varmrätt

- 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
- 309 kr Smörstekt torskrygg
med pocherat ägg, handskalade räkor, riven pepparrot, hollandaisesås och örtslungad kokt nypotatis
- 325 kr Bakad regnbågsforell
med sommarens kantareller, variation på blomkål, syltad gulbeta & kräftskey med brynt smör & dill
- 295 kr Grillat bogblad
med ankleverterriner, gruyeregratinerad jordärtskocka, confiterad Karl-Johansvamp, sotad höstkål, tryffel och steskey
- 245 kr Råbiff på oxe
med dragonkräm, picklad lök, krispig pancetta, bakade tomater, kapris, oliver, brödkrisp, riven parmesan och pommes frites
- 255 kr Kroppkakor
smaksatta med lagrad ost serveras med sommarens kantareller, variation på blomkål, syltad gulbeta, tryffelmajonnäs & brynt smör med rostade hasselnötter

Dessert

- 139 kr Bakad choklad
med hallonsorbet, citroncurd, färska hallon, lakrits & oxalis
- 65 kr Kvällens ostbit
med fikonmarmelad
- 115 kr Crème brûlée
- 65 kr Liten chokladkräm
med saltrostade nötter och olivolja
- 45 kr/kula Dagens glass/sorbet
- 45 kr Tryffel

Bubbel

Nv Launois Grand Cru Brut Blanc De Blancs, Champagne	150/900
Pol Roger Reserve	840
Nv Cava Villa Conchi Reserva	110/660

Vitt Vin

2018 Brocard Chablis Saint Clair Vieilles Vignes, Bourgogne	155/750
2019 Sancerre Blanc Les Pierris, Loire	135/590
2018 Bockholmen Chardonnay/Viognier, Laurent Miquel, Fr	115/490
2019 Huber Terrassen Grüner Veltliner, Traisental At	140/620
2019 Pauly Generations Spätlese Trocken, Mosel	135/590
2016 Lander-Jenkins Lander-Jenkins Chardonnay	155/750

Rosé

2019 M De Minuty Rosé, Provence, Fr	130/550
2019 Bockholmen Cinsault/Syrah Rosé Languedoc, Fr	120/495
2019 Zweigelt Rosé, Kamptal, At	120/495

Rött Vin

2018 Bockholmen Syrah/Grenache, Laurent Miquel, Languedoc	120/495
2018 Bockholmen Pinot Noir, Laurent Miquel, Languedoc	130/550
2015 Rabl Zweigelt Alte Reben, Kamptal, At	135/560
2016 Baigorri Rioja Crianca, Rioja, Es	155/620
2016 The Wine People Volpetto Chianti Reserva, Veneto, It	125/560
2016 Enoitalia aristocratico valpoicella ripasso, Veneto, It	135/595
2018 Renato Ratti Ochetti Nebbiolo, Piemonte, It	140/620
2017 Lander Jenkins Cabernet Sauvignon, Kalifornien, Us	140/620
2017 Seghesio Sonoma Zinfandel, Kalifornien, Us	155/750
2017 Lander Jenkins, Pinot Noir, Kalifornien, Us	155/750

Öl & Cider

Wisby Pilsner, 5,0% Eko	75
Kallholmen Levande Lager, 4,7%	79
Pistonhead Flat Tire, 4,5%	65
Kallholmens Levande Ipa, 5,6%	79
Heineken, Ljus Lager 50 cl 5%	79
Daura Damm, Glutenfri Lager, 5,4%	75
Kivik Ekologiska Äppelcider, 4,5%	69

Alkoholritt

Mousserande, Blanc De Blancs By Richard Juhlin	105
Leitz Eins, Zwei, Zero Riesling	75/290
Leitz Eins, Zwei, Zero Rosé	75/290
Wisby Lager, Alkoholritt	65
Easy Rider Bulldog	65
Ginger Beer	49
Iste	49
Äppelmust	49
Läsk Coca-Cola, Fanta, Sprite	38
Juice	38
Bubbelvatten 0,5 l	30

Kaffe Från Johan & Nyström

Bryggkaffe	39
Espresso	36
Dubbel Espresso	39
Cappuccino	45
Caffè Latte	55
Grönt Te	39
Roobios Lava Rött Te	39
Earl Grey Te	29