

# 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 38		À la carte
mån	Skomakarlåda med ryggbiff, lök, champinjon, bacon och potatispuré	145 halv 235 hel	Bockholmens skagenröra på smörstekt bröd, syrad rödlök och sikrom
tis	Ångad västerhavsfisk med rostade jordärtskockor, spenat, sandefjordsås, löjrom och kokt potatis	145 halv 195 hel	Ljummen matjessill med hackat ägg, skuren rödlök, gräslök, gräddfil, brynt smör och kokt nypotatis
ons	Wallenbergare med gröna ärtor, lingon, brynt smör och potatispuré	225 kr	Köttbullar med gräddsås, potatispuré, pressgurka och rårörda lingon
tors	Bakad västerhavsfisk med grönärtstomp, grillad lök, gulbetor och bryntsmörvinägrette med kapris	245 kr	Fisk- och skaldjursgryta med inspiration från Sydfrankrike, serveras med syrad fänkål, räkor, aioli och vitlökskrutonger
fre	Grillad iberico secreto med chorizo crunch, pimientos de padrons, manchego och patatas bravas	225 kr	Rimmad lax med dillstuvad potatis och grovkorning senap
145 kr	Veckans vegetariska: Arancini med rostade medelhavsgrönsaker, vitlöksmayo och marconamandel		Dessert
185 kr	Veckans sallad: Klassisk räksallad serveras med rhode islandddressing	95 kr	Crème brûlée
165 kr	Veckans omelett Omelett fylld med svamp och västerbottensost, serveras med mixsallad och pommes frites	45 kr 35 kr 125 kr	Dagens glass eller sorbet Tryffel 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