

# Bockholmen

## BRUNCHSERVERING

SERVERAS LÖRDAG & SÖNDAG FRÅN KLOCKAN 11.30

H A V & R E S T A U R A N G

### SNACKS

**Vitlöksbröd** 75 kr  
med tomat, grön majonnäs och syrad lök

**Tryffelsalami** 85 kr  
med parmesan

**Serranoskinka** 95 kr  
med pimentos

**Krispiga grönsaker** 95 kr  
med ranchdipp

**Mandlar och oliver** 75 kr  
med vitlök, citron, chili

Lyxkonserv från Grand Gourmet - Dagspris

**Friterade calamares** 95 kr  
med aioli och citron



### FÖRRÄTTER

**Toast Bockholmen** 195 kr  
på räkor, rökt sikrom och frasigt bröd

**Blandad råbiff med smak från grillen** 145 kr  
med söt och syrlig sallad på tomat och lök

**Burrata från södra Italien** 129 kr  
rullad i rostade frön och brödsmlor



### SIDE ORDER

**Pommes frites** 35 kr

**Liten tomatsallad** 45 kr

**Bearnaisesås** 35 kr

**Pimiento de Padron** 45 kr

### HUVUDRÄTTER

**Ägg Benedict** 165 kr  
med svartrökt skinka, hollandaise och smörgåskrasse,  
serveras med tomatsallad

**Omelett** 165 kr  
med svartrökt skinka och tryffelpecorino serveras med tomatsallad

**Omelett** 155 kr  
med grön sparris, getost serveras med tomatsallad

**Caesarsallad** 229 kr  
med kyckling, parmesan, krutonger och bacon

**Hipster garden kale sallad** 199 kr  
med grön paprika, avokado, sockerärter och  
grillad mandeldressing

**Shakshuka** 215 kr  
tomatgryta med bakat ägg, grillade grönsaker och bröd

**"Croque Monsuier"** 185 kr  
med svartrökt skinka, gruyère, tomat, pommes frites och dijonmajonnäs

**Club sandwich** 210 kr  
med kyckling, bacon, äppel/curryslaw, pommes frites  
och parmesanmajonnäs

**Moules frites** 185 kr  
serveras med aioli och grillad citron

**Beef Bookmaker toast** 245 kr  
med biff, dijonmajonnäs, marinerad tomat, pocherat ägg,  
pepparrot och pommes frites

**Kalvköttbullar** 195 kr  
med potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka

**Tryffel Cheeseburger – 160g** 235 kr  
med tryffelmajonnäs, karamelliserad, rostad & syrad lök, lagrad  
prästost, pommes frites och grön majonnäs



### DESSERT

**Jordgubbs- och rabarberpaj** 110 kr  
med vaniljglass och mandelsmlor

**Citron- och marängpaj** 105 kr  
serveras med hallonsorbet

**Bananpannkaka** 105 kr  
med chokladglass och passionsfrukt

**Chokladtryffel** 35 kr

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

# Bockholmen

## DRYCKESLISTA

### H A V & R E S T A U R A N G

#### CHAMPAGNE

Nv Launois Grand Cru Brut Blanc De Blancs, Champagne 150/900

Nv Pol Roger Brut Reserve, Champagne 840



#### MOUSSERADE

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

2016 Lander-Jenkins Lander-Jenkins Chardonnay 155/750

2016 Chateau- Fuissé, Tête de cru, Bourgogne, Fr 850

2013 Journeyman, Chardonnay, Sonoma Coast, Us 1050



#### 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

2013 Alfiero Boffa, Barbera D'asti, La Riva, Piemonte, It 145/620

NV Xavier Vignon S/M Syrah/Grenache, Rhône, Fr 1100(Mgn)

#### COCKTAILS

Mimosa 95  
mousserande och apelsinjuice

Bellini 155  
champagne och persikopuré

Bloody Mary 120  
vodka, tomatjuice, worcestersås,  
lime, selleri, svartpeppar



#### ÖL

Wisby Pilsner, 5,0% Eko 75

Pistonhead Flat Tire, 4,5% 65

Kallholmens Levande Ipa, 5,6% 79

Daura Damm, Glutenfri Lager, 5,4% 75

Mariestads Export, 50cl, 5,3% 89

Ayinger Bräu Weisse, 5,1% 79



#### ALKOHOLFRITT

Mousserande, Blanc De Blancs By Richard Juhlin 105

Leitz Eins, Zwei, Zero Riesling 75/290

Wisby Lager, Alkoholfri 65

Easy Rider Bulldog 65

Iste 49

Äppelmust 49

Läsk Coca-Cola, Fanta, Sprite 38

Juice 38

Bubbelvatten 0,5 l 30



#### KAFFE & TE 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