

LUNCHSERVERING

SERVERAS VARDAGAR 11.00-15.00

TILLTUGG

- Krispiga grönsaker med ranchdip 95 kr
Vitlöksbröd med riven solmogen tomat 55 kr
Friterade calamares med aioli 95 kr



MELLANRÄTTER

- Tartar på syrad rödbeta med vattenkrasse och lagrad fetaost 149 kr
Burrata med den älskvärda panzanellan från toscana, avokado och zucchini 175 kr
Bockholmsklassiker husets klassiska löjromsservering sedan öppning 225 kr
Blandad råbiff med smak från grillen, söt och syrlig sallad på tomat och lök 145 kr



SALLADER

- Sallad på grillad tonfisk med avokado, fetaost och krispiga gröna bönor 249 kr
Hipster garden kale med avokado, grön paprika, sockerärter och grillad mandeldressing 199 kr
Sallad på grillad fransk gårdsskinka, goudaost och het Rhode Island 249 kr



OMELETT

- Omelett naturel med trädgårdssallad 135 kr
Omelett med rökt skinka, tryffelpecorino och trädgårdssallad 155 kr
Omelette med grön sparris, fetaost och trädgårdssallad 149 kr
Extra tillval – pommes frites 35 kr



FRÅN GRILLEN

- Grillad entrecote 250 gram 275 kr
med cafe de paris, sockerärter och pommes frites
Vitello tonato på grillad kalv och tonfisk 245 kr
med citron och kapris smör och pommes frites



HUSETS KLASSIKER

- Kalvköttbullar 195 kr
med gräddsås och potatispuré, syrad gurka och rårörda lingon
Spaghetti "carbonara" 235 kr
med gula kantareller och rikligt med tryffelpecorino
Frasig råraka 245 kr
med löjrom, gräddfil, rödlök och gräslök – en klassiker
Lätthalstrad fjordlax "fjäril" 195 kr
med gurkyoghurt och kokt färskpotatis



DAGENS FÅNGST

- Ugnsstekt sjötunga på ben 299 kr
med hummerhollandaise, sockerärter och färskpotatis



VARDAGSLYX

- Bockholmens Bouillabaise 245 kr
med "pain riche" och aioli

BOCKHOLMENS LÅNGLUNCH 695 KR

Passar för dig som har minst två timmar över och vill dricka vin

Vi inleder med salta snacks, är det vackert väder så är det härligt att börja i trädgården över ett glas

Vi fortsätter vid bordet där vi dukar upp våra bästa smårätter, det blir salt från havet, krispigt grönt och gott från skog och gård

En mellanrätt

Nu är det dags att äta blandat från grillen, kött, fisk och skaldjur, serveras med citron, dipp, trädgårdssallad, vitlöksbröd och pommes frites

En uppfriskande sked med krämig sorbet.

Nu är vi mätta, men en servering med sött är alltid härligt vi äter smaker av choklad och vanilj



BOCKHOLMENS OSTBRICKA 129 / 159 / 249 KR

en klassiker som passar före, under och efter lunchen

5 olika ostar med kex, vindruvor, rädisor och söt marmelad



EFTERRÄTTER

- Ett fat med skivad vattenmelon 95 kr
Citronsorbet med karamelliserad rosmarin 75 kr
Cremé brulée på nutella och söta hallon 95 kr
Smulpaj på rabarber och jordgubbar med vaniljglass 110 kr



LITET SÖTT

- Chokladsardiner 45 kr
Chokladtryffel 35 kr
Chokladboll rullad i kokos 45 kr
Geléhallon 45 kr



DAGENS LUNCHSERVERING V. 19 - 145 KR

- Måndag
Laxpudding på gravad lax
med krämig hovmästarsås och grillad citron
- Tisdag
Stekt rimmat fläsk
med lökssås, färskpotatis och örtsallad
- Onsdag
Ugnsbakad västerhavstorsk provencale
med broccoli- och potatispuré
- Torsdag
Lammfärsbiffar
med rostad rotfruktssallad, marinerade tomater och getostcremé
- Fredag
Grillad kyckling diablo
med caesarsallad och pommes frites
- Veckans vegetariska
Helstekt blomkål som i Toscana
med lättkokt tomatsås, färsklök, oliver och gröna bönor

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