

# Bockholmens

## À LA CARTE

SERVERAS FRÅN KLOCKAN 17.00

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

#### LILLA FISK- & SKALDJURSMENY

695 kr per person

##### SNACKS

**Ostron**  
Naturell, Grenoble, Ponzu

*Dryckesförslag 1*

*Dryckesförslag 2*

---

##### FÖRSTA SERVERINGEN

**Hummer**  
arranchini och dragonemulsion

**Gambas**  
ravioli, rostad tomat och vitlök

*Dryckesförslag 1*

*Dryckesförslag 2*

---

##### ANDRA SERVERINGEN

**Bakad rödtunga**  
med syrad kålrabbi, ostronemulsion, caviar från Polanco  
och champagnesås

*Dryckesförslag 1*

*Dryckesförslag 2*

---

##### TREDJE SERVERINGEN

**Sorbet**  
blodapelsin och Limoncello

---

##### FJÄRDE SERVERINGEN

**Friterad getost**  
med söt kvitten och tagetes

*Dryckesförslag 1*

*Dryckesförslag 2*

---

##### FEMTE SERVERINGEN

**Citrontarte**  
med bakad choklad, kanderad pistage och sorbet på hallon

*Dryckesförslag 1*

*Dryckesförslag 2*

---

##### ”GOODIE-BAG”

**Bockholmens skaldjurssoppa**  
smaksatt med Cognac och anis

#### FÖRRÄTTER

**Hummersoppa** 165kr  
med eldad kammussla, dragonemulsion,  
och ravioli på rödräka

**Variation på betor** 135 kr  
med friterad getost, rostade hasselnötter  
och tagetesört

**Råbiff** 155 kr  
med syltad svamp, sojaemulsion, rostad sesam  
och sotad lök

---

#### HUVUDRÄTTER

**Bakad rödtunga** 295 kr  
med syrad kålrabbi, bakad purjolök, ostronemulsion, caviar från Polanco,  
champagnesås samt potatispuré

**Bräserade oxkinder** 265 kr  
med rödvinssky, smörstekt svamp, sotad lök och rökt sidfläsk.  
Serveras med tryffelpotatispuré

**Grillad hängmörad biff** 365 kr  
med frasig potatiskaka, dragonsky, kräm på rostad jordärtskocka,  
syltad svamp och riven anclever

**Kroppkakor fyllda med lagrad ost** 285 kr  
med kräm på pumpa, sauterad svartkål, vinägerbakat äpple,  
smörstekt svamp och färsk tryffel

---

#### EFTERRÄTTER

**Citrontarte** 135 kr  
med bakad choklad, kanderad pistage och sorbet på hallon

**Crème Brulée** 110 kr  
med Drottningmylta

**Chokladtryffel** – 45kr