

Bockfåbunnen

ATELJÉN

SOMMAREN 2022

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

Ert val av enhetlig beställning av tre serveringar
(anpassning för kostavvikelse gör vi såklart efter menyval)



FÖRSTA SERVERINGEN

TOAST SKAGEN 195 kr
räkor, dill, citron & löjrom

INKOKT VIT SPARRIS 145 kr
grillad citroncrème, forellrom, hasselnötter, gräslök

BURRATA 155 kr
inkokta körsbär, grillad tomat, mandel och brynt smör



ANDRA SERVERINGEN

STEAK FRITES 345 kr
Husets entrecote, pommes frites, tomat & grönkålssallad samt bearnaise

RÖDING 310 kr
Sandefjordsås, 3 x rom, smörkokt färskpotatis, sparris & salladslök

MIXED GRILL 445 kr
Grillad entrecote, lammrostbiff, tryffelfärserad kyckling serveras på stora fat
Till detta kommer frasig potatis och jordärtskocka, krispiga primörer, tomat & grönkålssallad, syrlig bearnaise, tryffelmajjo & chiliaioli

FRUTTI DI MARE 445 kr
Rostad havsabborre, bakad röding, vitlöksstekta gambas serveras på stora fat
Till detta kommer frasig potatis och jordärtskocka, krispiga primörer, tomat & grönkålssallad, syrlig bearnaise, tryffelmajjo & chiliaioli

CONFITERAD PORTABELLO 265 kr
kronärtskocka, oliver, citronaioli, tomat, gremolata och gnocchi



TREDJE SERVERINGEN

BAKAD RABARBER 105 kr
jordgubbar, rostad mandelkaka och vaniljparfait

CRÈME BRÛLÉE 90 kr

FRANSK CHOKLADTARTE 110 kr
mörk chokladmousse, rostad vit choklad, riven mjölkchoklad och hallonsorbet

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



DRYCKESPAKET

VINPAKET "STANDARD" 595 kr/person

Champagne med påfyllning vid ankomst, 1 glas till förrätten, 2 glas till varmrätten
samt 1 glas dessertvin

VINPAKET "LYX" 795 kr/person

Champagne med påfyllning vid ankomst, 1 glas till förrätten, 2 glas till varmrätten
samt 1 glas dessertvin

ALKOHOLFRITT PAKET 495 kr/person

