

DESSERT

Sommarmeny



NÅTT SÖTT

Crème Brûlée 90 kr

Fransk choklادتarte 110 kr

serveras med mörk chokladmousse, rostad vit choklad, riven mjölkchoklad och hallonsorbet

"Churros" 110 kr

rullade i kryddsocker, serveras med variation på hallon samt citron-semifreddo

Bakad rabarber 105 kr

jordgubbar, rostad mandelkaka och vaniljparfait

Glasskula 45 kr

Chokladtryffel 45 kr

DESSERTVINER

Carlin de Paolo 90 kr/8cl
Moscato d'Asti, Italien

Ch. Tirecul Les Pins 110 kr/8cl
Monbazillac, Frankrike

Gérard Bertrand 110 kr/8cl
Riversaltes, Frankrike

Grådask 85 kr/8cl
Tawny port, Portugal

Sandeman 70 kr/8cl
Old invalid port, Portugal

Laffedrinkar

Espresso Martini 155 kr
Kaffe, Absolut vodka, Borgetti

Irish Coffee 135 kr
Kaffe, grädde, Jameson irish
whiskey (4 cl)

Kaffe Karlsson 135 kr
Kaffe, grädde, Baileys,
Cointreau (4 cl)

Bockholmen

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

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

DIGESTIF



WHISKEY

Jameson Irish Whisky	24 kr/cl
Famous Grouse	24 kr/cl
Ardbeg 10 Yr	36 kr/cl
Aberlour 12	34 kr/cl
Jack Daniels	28 kr/cl

COGNAC & CALVADOS

Martell VS	24 kr/cl
Martell Cordon Bleu	52 kr/cl
Grönstedts Monopole VSOP	28 kr/cl
Boulard Grand Solage	24 kr/cl

ROM

Havana Club 7 Yr	27 kr/cl
Diplomatico Reserva Exclusive	38 kr/cl

GRAPPA

Fattoria Cavalcaselle Montresor	24 kr/cl
Masi Grappa Amarone	40 kr/cl

LIKÖR

Limoncello Villa Massa	22 kr/cl
Kahlua	22 kr/cl
Cointreau	24 kr/cl
Baileys	22 kr/cl
Licor 43	22 kr/cl
Xante Poiré	25 kr/cl
Amaretto Disaronno	22 kr/cl
Strega	25 kr/cl
Sambuca	24 kr/cl

Bockholmen

HAV & RESTAURANG