

A'LA CARTE

Dröck innan mate n

Husets GT
Ett glas bubbel
En galopp
Aperol sprits på kannan...

SNACKS

Vispad KRÄMIG BRIE med krispigt bröd 75.-
10 gram CAVIAR 125.-
Marinerade OLIVER 65.-
TRYFFELSALAMI 75.-
Blandade MANDLAR och NÖTTER 60.-
PAN CON TOMAT med vitlök 70.-
LYXKONSERV från havet 100.-

VI ÄLSKAR ATT DELA PÅ...

OSTBRICKA 165
Fem sorters hantverksostar med frukt- och nötbröd och vindruvor
CHARKUTERIER 195
Italienska och spanska skinkor och salamis serveras med grillat bröd, kronärtskockor och oliver

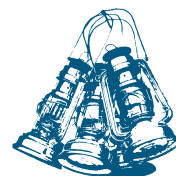
HUSETS STOLTHETER SOM HAR VARIT MED I 20 (!!) ÅR

TOAST BOCKHOLMEN 195
med räkor, rökt sikrom, pepparrot och frasigt lantbröd
Husets LÖJROMSSERVERING 225
2 sorter serveras med syrad grädde, krispig potatis och rödlök
SEAFOOD ROYAL (för 2 personer) 365/person
Med krämigt hummerris, pilgrimsmussla, gambas, tonfisk, bläckfisk, röding och musslor

FÖRRÄTTER

Frasig ljummen VIT SPARRIS 165
med jungfruvinägrett och örtig majonnäs
Krämig BURRATA 155
med rostade frön, torkat bröd, gröna blad och tomater i lagrad vinäger
Gratinerade BLÅMUSSLOR 160
med örter, vitlök, citron och lantbröd
Klassisk RÅBIFF 155/225
med syltiga rödbetor, salt kapris, silverlök, dijonsenap och cognac

Bockholmen



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

A'LA CARTE

HUVUDRÄTTER

Kolgrillade RÖTTER 225

med örtekrossad potatis, sommarkål, kräm på vita bönor och sommartryffel

Färsk SPAGHETTI 235

med sommarkantareller, örtiga brödsmlor och tryffelpeccorino

Grillad RÖDING 295

med grön sparris, örtig färskpotatis, ättikspicklad silverlök med dillfrö, rädisor, rimmad gurka, forellrom och skummig mussla

Kryddig tonfisk "NICOISE" 285

med krämigt ägg, oliver, syrliga tomater, gröna bönor, dijondressing, rödlök och krispig potatis

Kalvmedaljonger "OSCAR" 335

med kryddig choronsås, vit sparris, sommartryffel och stekt potatis

Grillad ENTRECÔTE 325

med gröna bönor, bakad tomat, skysås, kryddig pommes och syrlig bea

KVÄLLENS FÅNGST 325

Fisk på ben tillagas i panna eller i ugn beroende på fisk för tillfället.

Serveras med sockerärter, hollandaise, örtig färskpotatis, kapris och pepparrot

KÖTT PÅ BEN FÖR 2 PERSONER

Franskt dilamm provencale

med syrlig fetost, grönsallad, grillad sparris, friterad färskpotatis, skysås och aioli

DESSERT

JORDGUBBAR 110

med vaniljglass, krossade drömmar och vispad grädde

SKOGSBÄR- OCH RABARBERKOMPOTT 120

med syrlig mascarpone, marängar och riven vit choklad

KOKOSPARFAIT 110

med ananas, mjölkchokladkräm och rostad kokos

CHOKLADMOUSSE 110

med ljumna körsbär, hasselnötter och krispigt apelsinbröd

CITRONMARÄNGPAJ 95

med lakrits och hallonsorbet

Klassisk CRÈME BRÛLLÉ 120

Veckans SORBET 65

LITET OCH SÖTT

CHOKLADTRYFFEL 35

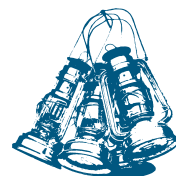
CHOKLADBOLL RULLAD I KOKOS ELLER PÄRLSOCKER 45

CHOKLADSARDINER 45

3 SORTERS KAKOR 30

EN NÄVE GELÉHALLON 40

Bockholmen



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