

A'LA CARTE

Dryck innan maten

Gin och tonic 165
Aperol Spritz 165
Hugo 165
Boulevardier 165

SNACKS

Vispad KRÄMIG BRIE med krispigt bröd 75
Marinerade OLIVER 65
TRYFFELSALAMI 75
Blandade MANDLAR och NÖTTER 60
POTATISCHIPS med löjromsdip 85
LYXKONSERV från havet 100

VI ÄLSKAR ATT DELA PÅ...

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

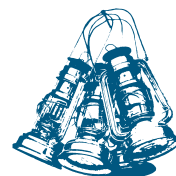
HUSETS STOLTHETER SOM HAR VARIT MED I 20 (!!) ÅR

TOAST BOCKHOLMEN 195/265
med räkor, rökt sikrom, pepparrot och frasigt lantbröd
Husets LÖJROMSSERVERING 225
Amerikansk löjrom med potatiskräm, nyskuren rödlök, lagrad balsamico

FÖRRÄTTER

Grillad GRÖN SPARRIS 165
med syrlig bea och lufttorkad skinka
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 syrliga 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

Kalvrygg "OSCAR" 335

med kryddig choronsås, grön 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 2P 695

T-bone steak

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

VIT 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!