

Dryck innan maten

ALMOND & APEROL

Rum, Aperol, Orgeat, Lime

FLÄDERJANNE

St.germain, Italicus, Cucumber

SUMMER MARTINI

Hendricks, Noilly prat, Lavendel

SAKE & COCONUT

Hendriks, Coconut, Lemon

LINGONBERRY SPRITZ

Lingonberry soda, Gin, Spumante

JUNO SPRITZ

Rosé, Peach, Sparkling wine, pink grape

Peach Old Fashioned

Four roses, Peach, Bitters

SNACKS

Krämig TONFISKTACO med krispig ingefära 115

TACO med krispig fetaost och krämig vitlök och tomatsalsa 115

VÄSTERBOTTENKRÄM med betor, honung & nötter 90

CHIPS med löjromsdipp 95

Marinerade OLIVER 60

LYXKONSERV 110

TRYFFELSALAMI 85

VI ÄLSKAR ATT DELA PÅ...

OSTBRICKA 175

Hantverksostar med salta kex, fröknäcke, druvor och söt marmelad

CHARKUTERIER 195

Italiensk och spanska skinkor och salamis serveras med grillat bröd, kronärtskocka och oliver

HUSETS STOLTHETER 23ÅR AND STILL GOING STRONG

TOAST BOCKHOLMEN 165

räkor, majonnäs, pepparrot, sikrom, citron och grillat lantbröd

Husets LÖJROMSSERVERING 195

på amerikansk löjrom med krispigt rågbröd, syrlig potatiskräm, nyskuren rödlök, lagrad balsamico och dill

SEAFOOD ROYAL (FÖR 2 PERSONER) 325/PERSON

krämigt hummerris med musslor, gambas, kryddig tonfisk, bläckfisk och röding.

Serveras med grillad paprika, bakad lök och grillad citron

FÖRRÄTTER

Krämig BURRATA 165

med grillad sparris, dressing på balsamico och honung, krispiga brödsmlur och örtsallad

BOQUERONES 155

på krispigt bröd med kronärtskocka och kapris

RÅBIFF (stor eller mindre, stor servering med pommes) 155/265

med tryffelmajonnäs, syrlig lök, krispig kapris, parmesan och krispig potatis

KROKETTER 145

på charkuterier med aioli och picklad lök

MOULES FRITES (stor eller mindre, stor servering med pommes och aioli) 165/245

nykokta blåmusslor med lök, örter, selleri och vitlök

GAZPACHO 145

med marinerade räkor, citroneyoghurt och grillat lantbröd

HUVUDRÄTTER

Halstrad RÖDING 295

med somrig primörsallad på potatis, morötter, ärtor, lök och örter.

Serveras med brynt smörvinegrätt och forellrom

PASTA PESTO 225

med grädde, ruccola, spenat, marinerade räkor och musslor

Halstrad kryddig TONFISK 285

med sesammarinerad vattenmelon, lök, marinerad gurka, fetaost och olivkräm

Kikärtspannkaka - SOCCA 215

med grillade grönsaker, kryddig olivsalsa, krispig lök och syrlig havregurt

Grillad ENTRECÔTE 335

med syrlig tomatsallad, krispiga pommes, steksky och bearnaise

KALVKÖTTBULLAR 225

med krämig potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka

SALLADER

BIFFSALLAD 235

Grillad biff med gremolata, bakade tomater, lagrad balsamico,

avokado, grillad sparris och gröna bönor

RÄKSALLAD 245

med krämigt ägg, picklad rödlök, gurka, tomat, hot Islandsås och citron

KVÄLLENS FÅNGST 285

Det bästa för dagen från vår fiskhandlare

Serveras med brynt smör, kapris, smörslungad

potatis, sockerärtor och gröna bönor

KVÄLLENS KÖTTDETALJ

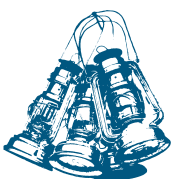
För minst 2 gäster - 375/gäst

serveras med fetaostsallad, bearnaise,

kryddig pommes och syrliga tomater

Bockholmen

Har ni allergier, vill ni veta exakt vad maten innehåller eller undrar var maten kommer ifrån? Fråga er kypare så berättar vi!



A'LA CARTE

DESSERT

- Syrlig RABARBERPAJ med vaniljsås 110
- CRÈME BRÛLÉE 95
- Krämig MJÖLK/CITRONSORBET i skal 95
- PERSIKAKOMPOTT med pistagekrisp och vaniljgrädde 115
- Somrig TIRAMISU med jordgubbar 120
- MARÄNG SUISSE 115
- med vaniljglass, chokladsås, kolasås, maränger och vispad grädde
- DAGENS SORBET 30

LITET OCH SÖTT

- CHOKLADTRYFFEL 35
- CHOKLADBOLL RULLAD I KOKOS ELLER PÄRLSOCKER 35
- CHOKLADSARDINER 55
- 3 SORTERS KAKOR 45
- EN NÄVE GELÉHALLON 30

DRYCK PÅ BOCKHOLMEN

ATT FÅ NJUTA AV ETT GLAS VIN ELLER EN ISKALL ÖL
ÄR ALLT MAN BEHÖVER IBLAND...

Kaffedrinkar

- Espresso Martini 155 kr
Kaffe, Vodka, Borgetti
- Irish Coffee 135 kr
Kaffe, Grädde, Tullamore Dew (4 cl)
- Kaffe Karlsson 135 kr
Kaffe, Grädde, Baileys, Cointreau (4 cl)

ÖL PÅ FLASKA & FAT

FATÖL 30CL

- Melleruds utmärkta Pilsner 4,8% 75 kr
- Meteor Blanch, veteöl 4,7% 85 kr

PÅ FLASKA & BURK

- Daura Damm, Glutenfri Lager, 5,4% 88 kr
- Krusovice Imperial 5% 88 kr
- A ship full of Ipa 96 kr
- Menabrea, Ljus Italiensk lager 4,8% 88 kr
- Avspark, Solna bryggeri 44cl, 5,3% 95 kr
- Solna West coast IPA 44 cl, 5,6% 100 kr
- Stråket Lager, Solna bryggeri 5,1% 95 kr
- Wisby Stout 5% 85 kr
- Strongbow British Dry Cider 5% 88 kr
- Cidraeie, torr Cider 4% 88 kr

ALKOHOLFRITT

VATTEN

- BE WTR Filtrerat Bubbelvatten,
- MÄLAREN all you can drink 38 kr/per gäst

ÖL & CIDER

- Easy Rider Bulldog IPA 0,4% 65 kr
- Wisby Alkoholfri Lager, Craft Lager 65 kr
- Menabrea Zero Zero, Ljus Italiensk lager 65 kr
- Galipette Alkoholfri Cider 70 kr

LÄSK

- Coca Cola Original Taste 45 kr
- Coca Cola Zero 45 kr
- Two Faces citrus soda 55 kr
- Cucumber soda 55 kr
- Vår egen Lingonsoda från Sthlm brewing 55 kr
- Ginger beer 45 kr

VINER SOM SERVERAS PÅ GLAS

BUBBEL PÅ GLAS

- NV Michel Gonet, Blanc de Noirs Fravaux "Le Varlan", Champagne 200 kr
- NV Cava Gran Buque, Bodegas López Morenas, Spanien 160 kr
- NV Terrazza Italienskan, Le Manzane DOCG, Spumante, Veneto, Italien 160 kr

VITA VINER PÅ GLAS

- 2023 Marius Blanc, Vermentino och Terret, Frankrike 160 kr
- 2015 Jean Marc Brocard Chablis Sainte Claire Vieilles Vignes, Frankrike 190 kr
- 2023 Grüner Veltliner, Kamptal, Loimer, Österrike 170 kr
- 2023 Gustav Lorentz Riesling Réserve, Alsace, Frankrike 160 kr
- 2022 Morgan Bay Cellars Chardonnay, USA, Kalifornien 180 kr
- 2024 Soalheiro Alvarinho, Vinho Verde, Portugal 170 kr
- 2023 Sattlerhof, Sauvignon Blanc, Südsteiermark, Österrike 190 kr

ROSÉVINER PÅ GLAS

- 2023 Roger Champault Sancerre Rosé, Pinot Noire, Loire - Sancerre, Frankrike 175 kr
- 2022 Tenuta Delle Terre Nere Etna Rosato, Norello Mascalese, Vegan, Etna, Italien 190 kr

RÖDA VINER PÅ GLAS

- 2023 Marius Rouge, Syrah, Grenache, Frankrike 160 kr
- 2020 Black Stallion Estate Winery, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA 190 kr
- 2019 Biodynamic Red, Blaufränkisch, Zweigelt, Österrike 170 kr
- 2022 The Butcher, Pinot Noir, Österrike 170 kr
- 2022 Añ/2 Anima Negra, Callet, Mantonegro, Fogoneu, Syrah, Vegan, Spanien, Mallorca 195 kr
- 2022 Tenuta Delle Terre Nere Etna Rosso, Nerello Cappuccio, Etna, Italien 195 kr

EN FLASKA VIN?

VI HAR EN MASSA GOTT PÅ VÅR VINLISTA...

DIGESTIF

Sugen på något strakt till kaffet?
Det finns en hel del godsaker i huset!

Bockholmen

Har ni allergier, vill ni veta exakt vad maten innehåller eller undrar var maten kommer ifrån? Fråga er kypare så berättar vi!

