

A'LA CARTE

Drick innan maten

SUMMER MARTINI
Gin, lavendel, citrus
PEACH MANHATTAN
Whisky, peach, vermouth
DAIQUIRI VERDE
Gin, cucumber, lemon
ELDERFLOWER VODKA MARTINI
Vodka, elderflower, lemon
LINGONBERRY SPRITZ
lingonberry soda, gin, spumante

SNACKS

Krämig TONFISKTACO med syltad ingefära 115
TACO med krispig fetaost och krämig vitlök/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, grillat bröd, 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 BURATA 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, citronyoghurt 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, rucola, spenat, marinerade räkor och musslor
Halstrad kryddig TONFISK 285
med vattenmelonsallad, 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
RÅKSALLAD 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 - 345/gäst
serveras med fetaostsallad, bearnaise,
kryddig pommes och syrliga tomater

Bockholmen



A'LA CARTE

DESSERT

- Syrlig RABARBERPAJ med vaniljsås 110
CREME BRULLE 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

Kaffedrinkar

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)

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...

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, Österrrike 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, Österrrike 190 kr

ROSEVINER 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, Österrrike 170 kr
2022 The Butcher, Pinot Noir, Österrrike 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 VINLISTAN...

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!

