



FÖRSTA SERVERINGEN:

Skaldjursbisque

råkrillette smaksatt med dragon och olivolja

Dryck:

Crémant de Bourgogne de Bourgogne NV 160kr/gl
Michel Gonet Fravraux "Le Varlan" Blanc de Noirs 195kr/gl



ANDRA SERVERINGEN - 3 SMÅ RÄTTER

Seafood roll med hummer och kräfta

Friterad räka med chilidipp

Sikromssked med potatis, syrad grädde, rödlök och dillolja

Dryck:

Mâcon Villages la Roche Vineuse 2023 190kr/gl
Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 210kr/gl



Skaldjursplateau

KVÄLLENS HÖJDPUNKT!

Hummer, Räkor, Ostron, Gratinerad drottningkammussla

& Havskräftor

Serveras med aioli, hot-island, citronmajonäs och vitlöksbröd bröd

Dryck:

Chablis 1er Cru Montmains 2022 195kr/gl
Chablis Sainte Claire Vieilles Vignes 2018 180kr/gl



DESSERT

Citronsorbet med madeleinekaka och rostad mandel

Dryck:

Carlin de Paolo Moscato d'asti 2024 95kr/gl

PRISER

Meny: 1495 kr för 2 personer

Välkomna!



Ala Carte



FÖRRÄTTER

Toast Bockholmen

räkor, majonäs, dill, citron och pepparrot

Carpaccio

oxkött, parmesan, olivolja, lagrad balsamico och krutonger

Morotsoppa

med kokos, ingefära och picklad morot

HUVUDRÄTTER

Skinnstekt torsk

med betor, kapis, brynt smör, pepparrot och örtslungad potatis

Bakad blomkål

med tryffelmajonäs, makesallad, rostade nötter och brynt smör

Grillad entrecote

med kryddsmör, tomatsallad, kryddig pommes och rödvinssky

Kalkköttbullar

med krämig potatispuré, gräddsås, pressgurka och lingon

DESSERT

Citronsorbet

med madeleinekaka och rostad mandel

Chokladtryffel/Chokladboll

Crème brûlée

Om du vill veta mer om vad maten innehåller eller vart den kommer ifrån så får du gärna fråga oss

Välkommen!

Bockholmen

HAV & RESTAURANG