

Drinkar
å 165

BOCKHOLMENS GT

NEGRONI

DRY MARTINI

BLOODY MARY

WHISKEY SOUR

FRENCH å 75



Skaldjurfest på Bockholmen



FÖRSTA SERVERINGEN:

Skaldjursbisque

råkrillette smaksatt med dragon och olivolja

Dryck:

Jean Marc Brocard Cremant de Bourgogne 160 kr/gl

Paul Laurent Blanc de Noir Champagne 180 kr/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:

Henri Bourgeois Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc 190 kr/gl

Rabl Langenlois Riesling Kamptal 200 kr/gl

Skaldjursplateau

KVÄLLENS HÖJDPUNKT!

Hummer, Räkor, Ostron, Gratinerad drottningkammussla

& Havskräftor

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

Dryck:

Morgan Bay Cellars Chardonnay 190 kr/gl

Jean Marc Brocard Chablis 1er Cru Mountmain 180 kr/gl

DESSERT

Citronsorbet med madeleinekaka och rostad mandel

Dryck:

Michele Chiarlo Nivole Moscato D'asti 130 kr/gl

PRISER

Meny: 1495 kr för 2personer

Välkommen!

Bockholmen
HAV & RESTAURANG

Annat gott
å 165

KAFFE KARLSSON

ESPRESSO MARTINI

IRISH COFFEE

HOT SHOT

KAFFE MED GULDKANT

Drinkar å 165

BOCKHOLMENS GT

NEGRONI

DRY MARTINI

BLOODY MARY

WHISKEY SOUR

FRENCH å 75

À la Carte

FÖRRÄTTER

Toast Bockholmen 165

räkor, majonäs, dill, citron och pepparrot

Carpaccio 195

oxkött, parmesan, olivolja, lagrad balsamico och ruccola



HUVUDRÄTTER

Grillad entrecote 335

med kryddsmör, tomatsallad, kryddig pommes och rödvinssky

Pasta pesto 225

med ruccola, bakade tomater och burrata



DESSERT

Citronsorbet 115

med madeleinekaka och rostad mandel

Chokladtryffel/Chokladboll 35

Crème brûlée 110

Annat gott å 165

KAFFE KARLSSON

ESPRESSO MARTINI

IRISH COFFEE

HOT SHOT

KAFFE MED GULDKANT

Välkommen!

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