

BOCA'S SMÅRÄTTER

VEGETARISKT

VITLÖKSBRÖD / 72:-

Vitlöksgratinerat levainbröd (G*)

PATATAS BRAVAS / 87:-

Friterad potatis med het tomatsås, parmesan och aioli

GRATINERAD GETOST / 94:-

Gratinerad chevré på bröd serveras med fikonmarmelad och valnötter (G*) (N*) (L)

FRITERAD SVAMPRIOTTO / 99:-

Risotto med svamp, parmesan och tryffelcrème, Serveras med aioli (G)

DIRTY FRIES / 72:-

Pommes frites med aioli, picklad rödlök, hackade jalapeños, parmesan och persilja

PIMIENTOS DE PADRÓN / 79:-

Olivolja, flingsalt

CORN RIBS / 79:-

Friterad majs serveras med parmesan och sirachamajonnäs

HALLOUMI TACO / 97:-

Friterad halloumi med syrlig kålsallad, ananas, jalapeño-limemajonnäs och koriander (G*) (L)

OLIVER / 75:-

Nocellara och mammutholiver marinerade med citron, vitlök, timjan och rosmarin

FRITERAD BLOMKÅL/BROCCOLI / 84:-

Serveras med svampcremé och riven parmesan

Vid
beställning
via QR/APP
5% rabatt på
all mat.

EXTRA
TILLBEHÖR
AIOLI,
CHILIMAJONNÄS,
SOYA-SESAMAJONNÄS,
TRYFFELMAJONNÄS
30:-

Månadens Tapas

Varje månad skapar vi tre unika tapasrätter.

Vilka det är får du upptäcka när du besöker oss!

Rätter märkta med (G), (L), (N) innehåller gluten, laktos eller nötter.
Rätter märkta med (G*), (L*), (N*) innehåller allergener men kan anpassas på olika sätt för att få utan.





BOCA'S SMÅRÄTTER

KÖTT & FÅGEL

CARPACCIO SPECIAL / 98:-

Carpaccio med ruccola, rimmad silverlök, hackade marconamandlar, chilimajonnäs, parmesan och citron (N)*

GRILLAD RYGGBIFF / 144:-

Trancherad ryggbiff (80g) serveras med chimichurri och flingsalt. (serveras endast med stekgraden medium)

STEAMED BUN / 97:-

Steamed bun fylld med riven karré, go-chu-jang dressing, soja marinerad gurka, hackade jordnötter och koriander (G) (N)*

RÅBIFF / 114:-

Serveras med guldklimpsmayo, rimmad silverlök, smulade jordärtskock-chips samt marconamandel, riven guldklimps-ost och brynt smör (N)*

TAQUITO / 98:-

TAQUITO Nattbakad oxbringa med syrlig kålsallad, serveras med picklade senapsfrön, rimmad silverlök, rostadlök go-chu-jangmayo samt koriander (G)*

GRILLAD SPANSK CHORIZO / 89:-

Serveras med aioli

FISK & SKALDJUR

MOULES MARINIÉRES / 125:-

*Blåmusslor, vitt vin, vitlök, schalottenlök, grädde och persilja.
Serveras med vitlöksbröd (G*)*

FISHTACO / 102:-

Panerad torskryggsfilé med syrlig kålsallad, soja-sesammajonnäs, inlagd ingefära, rostade sesamfrön samt koriander (G)

TONFISK TATAKI / 128:-

*Halstrad tonfisk serveras med limeblads-wasabimayo samt ponzu. Ett krispigt täcke av chili och lök.
Toppas med sesamfrön och salladslök (G)*

HETA JÄTTERÄKOR / 116:-

Vannameiräkor (ASC) frästa i vitt vin, chiliolja och vitlökssmör



GRILLEN

OXFILÉ

Grillad färsk oxfilé
200 g / 395:- | 400 g / 665:-

ENTRECÔTE

Premium Entrecôte Black Angus
Grain fed 150 d. Argentina

250g / 395:-

RYGGBIFF MED KAPPA

Premium ryggbiff med kappa Black Angus
Grain fed 150 d. Argentina

250g / 375:-

Våra styckdetaljer från grillen serveras med lite rödvinssås
samt kockens val av grönsaker.

Välj till tillbehör och sås efter önskemål.

(ett tillbehör och en sås ingår till grillen)



SÅSER

RÖDVINSÅS	35:-
VITLÖKSSMÖR	35:-
BÉARNAISE	35:-
CHIMICHURR	35:-
PEPPARSÅS	35:-

TILLBEHÖR

POTATISGRATÄNG	59:-
POMMES FRITES	55:-
SIDESALLAD MED KRUTONGER	55:-
KRÄMIG PENNE PASTA	55:-
DIRTY FRIES	72:-
<i>(Pommes frites med aioli, picklad rödlök, hackade jalapeños, parmesan och persilja)</i>	



LITE ANNAT

OXFILÉPASTA / 249:-

Oxfilé, stekta champinjoner, velouté, tryffelcrème och parmesan (G)

BOCAS BURGARE / 235:-

Smashburgare serveras med lagrad vaddö gårdsost, kimchi och go-chu-jangmayo (G*)

FRITERAD HALLOUMI / 239:-

Serveras med friterad blomkål och broccoli, svampcrème, tryffelmajonnäs, rimmad silverlök, frömüsli och parmesan (L)

TORSKRYGG / 295:-

Rimmad ugnsbakad torskrygg med vitvinsås, friterad blomkål, blåmusslor, krispig svartkål, hackade marconamandlar och kokt potatis (N*)

SCAMPI PASTA / 249:-

Linguine med vannameiräkor (ASC) frästa i vitt vin, vitlök, chiliolja. Serveras med persilja, cocktailtomat och citron (G)

SCHNITZEL / 249:-

Fläskschnitzel serveras med puttanesca smör, kapis, ruccola, parmesan, citron, sky samt pommes



Rätter märkta med (G), (L), (N) innehåller gluten, laktos eller nötter.

Rätter märkta med (G*), (L*), (N*) innehåller allergener men kan anpassas på olika sätt för att få utan.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE / 102:-

Serveras på klassiskt vis med karamelliserat socker

CHOKLADBROWNIE / 124:-

Serveras med en kula vaniljglass, dulce de leche och crackerjack (L) (N*)

GLASS/SORBET / 39:- /st

Vaniljglass (L)

Chokladglass (L)

Hallonsorbet

VIT CHOKLADMOUSSE / 114:-

Hallonbotten, nötkaramell (L) (N*)

CHOKLADTRYFFEL / 30:- (L)



AFTER DINNER COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI / 159:-

Espresso, vodka, kaluha, simple syrup, cream

IRISH COFFEE / 159:-

Jameson irish whiskey, brown sugar, coffee, cream

AFFOGATO / 144:-

Frangelico, vanilla ice cream, espresso

KAFFE KARLSSON / 159:-

Baileys, cointreau, coffe, cream

WHITE CHOCOLATE MARTINI / 159:-

Absolut vanilla, crème de cacao white, frangelico, cream, chocolate

BARN MENY

(FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR)



OXFILÉPASTA / 119:-
*Oxfilé, bladsvamp, tryffel,
grädde (G)*

PANNKAKOR, 3 st / 95:-
Sylt & grädde (G) (L)*

FISH AND CHIPS / 105:-
Friterad torsk, pommes frites, aioli (G)

SCHNITZEL
MED POMMES FRITES / 109:-
Serveras med valfri sås från grillen.



Rätter märkta med (G), (L), (N) innehåller gluten, laktos eller nötter.
Rätter märkta med (G*), (L*), (N*) innehåller allergener men kan
anpassas på olika sätt för att få utan.