

Meny Klassiker

Menu Classic

bullandö krog
VERMDÖ

Förrätter/Appertizers

Kräft & Räkskagen *G, L, S, Ä* liten 110 kr
med smörstekt Brioche, mixsallad & syltad tomat mellan 155 kr
dubbel 265 kr

Shrimp & Crawfish in dillmayonnaise
served with butter fried Brioche & Lavaret caviar

Vintips - Domaines Schlumberger Pinot Blanc Alsace
Öl & snaps tips - Landsort Lager Nynäshamns Brygg & Möja Akvavit

Löjrom från Bottenviken *G, L, Ä* 265 kr
med fräsigt Våffla smaksatt med Västerbottensost samt dillcreme,
gräslök & rödlöksallad

Caviar from Bottenviken with crispy Västerbottenscheese
waffel & dillcream, red onion and lemon

Vintips - Petit Chablis Sur les Clos Chardonnay
Öl & Snapstips - Grönskärs Lager Värmdöbryggeri & Aalborg Dild

Varmrätter/ Main courses

Bullandö's kryddiga Skärgårdsgryta *G, L, S, Ä* 215 kr
Laxfilé & Torsk Räkor & grönsaker i kryddig tomat, vitlök &
saffransbuljong med aioli, Parmesanost & krutonger

Spicy Fish & Shellfish Casseroll with tomato & saffronbroth
and aioli, Parmesancheese & crutons

Vintips - Wakefield Chardonnay Australien
Öl & snapstips - Monkey Fjäderholms Brygg & Aalborg Jubileums

Lenrimmad Laxfilé *Ä* 225 kr
dillstuvad färskpotatis samt mixsallad, senap & honungssås
syltad tomat och citron

Cured- Lightly salted - Cold Salomon with creamy
dillpotatoes and sweet mustard & honeysauce

Vintips - Joseph Droughin Chardonnay Bourgogne
Öl & snapstips - Stenstrand summer Ale & Aalborg Taffel

Caesarsallad med Majskycklingbröst *G, L, Ä* 195 kr
serveras med romansallad, krispig bacon samt Parmesanost
vitlök, sardell & citrondressing och krutonger

Caesar Salad with Corn feed Chickenbreast, Romaine lettuce,
crispy bacon, garlic & anchovy dressing, Parmesancheese

Vintips - Rosé Chateau de la Galniere Provance
Öl & Snapstips - Short Sail IPA & Snälleröds Uppsala Akvavit

Grillad Oxfilé med bearnaise, Bullandötoasten *G, L, Ä* 315 kr
pommes frites, rödlökschutney, bakad tomat,
smörstekt toast & mixsallad

Tenderloin of Beef with mixed salad, red onion chutney,
Sauce Bearnaise, butter fried toast and French Fries

Vintips -
Fincá Almendral Gran Reserva - La Mancha Kastilien
Öl & Snapstips - Indianvikens Pale Ale & Lysholms Linje Akvavit

Vi hanterar allergener, fråga gärna personalen!
Fråga oss om alkoholfria alternativ till rätterna.

Desserter/ Desserts

Färska Jordgubbar *G, L, Ä* 99 kr
Sötade jordgubbar med Vaniljglass
och krispiga drömsmulor

Vanilla Ice Cream with sweetned
strawberries and cookiecrumbs

Vintips - Gardo & Morris Noble Riesling

Varm Chokladbakelse *G, L, Ä* 125kr
med Passionfruktparfait samt
canderade banan & citrussirap

Parfait of Passionfruit with warm
chocolate fondant, caramelized
banana and citrus syrup.

Vintips- Banyuls Gran Cru Frankrike

Husets Kaffegodis *L*
3 x tryfflar olika smaker

Chocolate Truffels

Dubbel Espresso, Hennessy Fine Cognac

Avsmakningsmeny Grand menu

Bullandö's 7-rätters meny.
Måste förbeställas 3 dagar innan,
av samtliga gäster vid bordet,
minimum 4 gäster. Dagspris.

Seven course menu. Must be ordered
3 days in advance,
by all guests at table.
Minimum 4 guests Daily Price.

Besöka gärna vår
vår hemsida

www.bullandokrog.se

Där hittar du information
om catering, vår festvåning,
evenemang och mycket mer.

Du hittar oss även på
facebook.se/bullandokrog
[#bullandokrog](https://instagram.com/bullandokrog)