

Meny Klassiker

Menu Classic

bullandö krog
VERMDO

Förrätter/Appertizers

Kräft & Räkskagen *G, L, S, Ä* liten 115 kr
mellan 155 kr
dubbel 265 kr
med smörstekt Brioche, mixsallad & syltad tomat

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 - Chablis Gautherin Chardonnay
Öl & Snapstips - Grönskärs Lager Värmdöbryggeri & Aalborg Dild*

Varmrätter/ Main courses

Bullandö's kryddiga Skärgårdsgryta *G, L, S, Ä* 225 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 - Proemio Chardonnay Argentina
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 Aligoté Bourgogne
Öl & snapstips - Stenstrand summer Ale & Aalborg Taffel*

Caesarsallad med Majskycklingbröst *G, L, Ä* 210 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 Provence
Öl & Snapstips - Stockholm session IPA & Östgöta Sädesbrännvin*

Grillad Oxfilé med bearnaise, Bullandötoasten *G, L, Ä* 325 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 -
Angus de Autor Crianza - Rioja
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 - Moscato d'Asti Massolino

Varm Chokladbakelse *G, L, Ä* 135kr
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* 55 kr
2 x tryfflar olika smaker

Chocolate Truffels

*Dubbel Espresso, Hennessy Fine Cognac
30 kr & 112 kr*

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)