



HAPPY
NEW
YEAR!

VÄLKOMNA 2019
PÅ ÅRES SKÖNASTE
RESTAURANG
NYÅRSMENY

20.00 • AMUSE **ROCKEFELLER OYSTER**

Oysters with pernod and parmesan flavored spinach, baked with lemon aioli. **INCL. BUBBLES**
*Ostron med spenat smaksatt med pernod och parmesan, gratinerade med citronaioli. **INCL. BUBBEL***

STEAK TARTARE

Steak tartare of Swedish beef served with chipotle mayonnaise, chicharron, browned butter, tomatillos and pomegranate.
Råbiff av svensk biff serveras med chiopotlemajonnäs, chicharron, brynt smör, tomatillos och granatäpple.

SASHIMI

Sashimi of salmon and hamachi, served with wakame, daikon, gari, wasabi and ponzu sauce.
Sashimi på lax och hamachi, serveras med wakame, rättika, gari, wasabi och ponzudipp.

GRILLED TUNA

Grilled tuna with vegetable ceviche, salsa verde and sweet potato fries.
Grillad tonfisk med grönsaks ceviche, salsa verde och sötpotatischips.

STEAK BOKKEUMBAP

Grilled steak served with bokkeumbap fritters, kimchee emulsion and blackened broccolini.
Grillad biff serveras med bokkeumbapfritters, kimchiemulsion och sotad sparrisbroccoli.

TRIPPLE CARAMEL

Salty caramel pudding with whipped crème fraîche, miso flavored dulce de leche and roasted white chocolate.
Salt caramelpudding, vispad crème fraîche, dulce de leche med miso samt rostad vit choklad.

• **895 KR** EXKL. ÖVRIG DRYCK •

MAILA DIN BOKNING PÅ LISA@BOMBOMARE.SE

EFTERSLÄPP 22.00
**VÄLKOMNA TILL EN NYÅRS-
FEST UTAN DESS LIKE...!**

BOMBOM

CLUB & BAR • RESTAURANT