

MENU

From *J* with Love

- BOMBOM'S OYSTER ROCKEFELLER** ▲ 159 ◡ 219
Gratinated oysters with lemon aioli, spinach and parmesan.
Ostron gratinerade med citronaioli, spenat och parmesan.
- DEEP-FRIED RISOTTO BALLS** 🍃 ▲ 79
Crispy risotto balls with parmesan cheese and a herby tomato dip.
Krispiga risottobollar med parmesanost. Doppas i örtig tomatdip.
- CARPACCIO** ▲ 189
Thinly sliced raw beef served with rocket salad, parmesan, pine nuts and dijon & truffle dressing.
Tunnt skuren rå biff med ruccola, parmesan, pinjenötter och dijon- & tryffeldressing.
- BABY LOBSTER ROLL** 129 / PC
Lobster on a brioche roll with lemon aioli, lobster mayonnaise and celery.
Hummer med citronaioli, hummermajonnäs och selleri i en brioche.
- BEET SALAD WITH HALLOUMI** 🍃 ▲ 129 ◡ 179
Za'atar flavored shredded beets and carrots topped with pistachio, pickled yellow beetroots and deep fried halloumi. Served with honeyvinaigrette, loads of fresh herbs and smooth goat yoghurt.
Riven salad med rödbetor och morot, kryddad med Za'atar och toppad med pistagenötter, picklade gulbetor och friterad halloumi. Serveras med honungsvinaigrette, färska örter och krämig getyoghurt.
- POTATO CROQUETTES** 🍃 ◡ 115
With white beans and sage. Served with cauliflower puré, browned butter, pumpkin seeds and pickled cauliflower.
Potatiskrokett med vita bönor och salvia, serveras med blomkålspuré, brynt smör, pumpafrön och picklad blomkål.
- TENDERLOIN ROSSINI** ◡ 209
A good cut of tenderloin served with potato fondant, duck liver terrine and red wine gravy.
En prima bit oxfilé serveras med potatistfondant, ankleverterinne och rödvinskyl.
- HOT AVOCADO PASTA** 🍃 ● 169
Spagetti with blackened avocado, chili oil, marcona almonds and parmesan.
Spagetti med sotad avocado, chiliolja, marconamandel och parmesan.
- SMOKEY CHEDDAR BURGER** ● 199
Chuck and brisket patty in brioche bun with iceberg lettuce, tomatoes and smokey cheddar mayonnaise. French fries and spicy dip on the side.
Högrevsburgare serverad i brioche med isbergssallad, tomat och rökt cheddarmajonnäs. Serveras med pommes frites och het dip.
- ITALIAN MEATBALLS** ◡ 129 ● 185
In a hearty tomato sauce, parmesan cheese and linguine pasta.
Italienska köttbullar i tomatås, linguini och parmesan.

Across the Border

- JALAPENO POPPER** 🍃 HOT! ▲ 69
Jalapeños filled with mozzarella, served with "green & garlic" dip.
Mozzarellafyllda jalapeños med "green & garlic"-dip.
- TOSTADA** ▲ 129
With soy & sesame marinated tuna, cucumber, avocado and roasted sweet corn topped with habanero mayonnaise.
Med soja- & sesammarinerad tonfisk, gurka, avokado, rostad majs och habaneromajonnäs.
- STEAK TARTARE** ▲ 155
Steak tartare of swedish tenderloin topped with chipotle mayonnaise, chicharrón, tomatillo and avocado.
Råbiff av svensk oxfilé toppad med chipotlemajonnäs, chicharrón, tomatillo och avokado.
- FISH TACO** ▲ 139
Deep fried cod on corn and wheat tortilla with pineapple salsa, chili & black bean puré and a smooth avocado cream.
Friterad torsk på majstortilla med ananassalsa, pure på svarta bönor och chili samt len avokadokräm.
- SPICY COD** ◡ 179
Seared cod on tomato & chorizo emulsion with samphire, zucchini & scallion julienne and chorizo crisp.
Stekt torsk med tomat- & chorizoemulsion, zucchini- & scharlottenlöksjulienne, sjökorall och chorizokrisp.
- ROASTED CORN SOUP** 🍃 ◡ 95 ● 155
Creamy soup with roasted organic corn, lime cream and quinoa & mint salad.
Krämig soppa med rostad ekologisk majs, limekräm samt quinoa- och myntasallad.
- PINXHOS** ◡ 155
Three bites: Cured meats, ceviche and secreto & grilled paprika.
Tre små bites: Chark, ceviche samt secreto & grillad paprika.
- PRESA DE IBERICO** ● 255
Iberico pork presa with fried butterbeans mole and pimientos de padron.
Presav Ibericogris med frästa smörbönor, mole och pimientos de padron.

Steak on a Board!

OUR DAILY SPECIAL PRIME CUT OF BEEF

Served with chimichurri, roasted sweet potatoes and fried green beans with pork belly and congac balsamico.

Dagens styckdetalj av nötkött med chimichurri, rostad sötpotatis samt stekta haricotverts med sidfläsk och konjaksbalsamico.

● 325

- STEAMED EDAMAME** 🍃 ▲ 79
Ångade edamamebönor.
- STEAM BUN** 89 / PC
Gochujang roasted brisket in a steam bun with sriracha-pickled cucumber and yuzu mayonnaise.
Gochujangrostad oxbringa serverad i ångat bröd, srirachapicklad gurka och yozumajonnäs.
- SPICY TUNA** ▲ 125
Tuna with puffed wasabi rice, chili pickled cucumber and yuzu flavoured avocado cream.
Tonfisk med puffat wasabiris, chilipicklad gurka och avokadokräm smaksatt med yuzu.
- SASHIMI** ▲ 139 ◡ 189
Salmon sashimi with daikon, gari and seaweed sallad.
Sashimi på lax med rättika, gari och sjögrässallad.
- SHREDDED CONFIT DUCK** ◡ 155
Mix your own plate of shredded duck, mixed veggie julienne and plum sauce on a thin chinese pancake.
Riven confiterad anka, tunnt skurna grönsaker och plommonsås. Serveras med kinesiska pannkakor.
- TOFU SALAD** 🍃 ◡ 119 ● 189
Crispy spicy silken tofu with blackened pak choi, shiitake, pickled carrots dressed in tahini & lime dressing, peanuts and served with black bean pure.
Krispig silkestofu med bränd pak choi, shiitakesvamp, picklade morötter, jordnötter och tahini- & limes dressing. Serverad med puré av fermenterade svarta bönor.
- BBQ RIBS** ◡ 155 ● 219
A box of korean BBQ Iberico ribs with sides of kimchee, ginger dip and rice.
Heta bbq-ribs av Ibericogris med kimchee, ingefärsdip och ris.
- BLACK BEAN SAUCE NOODLES** ◡ 105 ● 155
Spicy sauce with swedish organic minced pork, ginger, sesame and fermented black beans. Served with eggnoodles, pickled chili and bean sprouts.
Het sås med svensk, ekologisk fläskfärs, ingefära, sesam och fermenterade svarta bönor serveras med äggnudlar, picklad chili och böngroddar.
- TOM KA GAI** ◡ 149 ● 189
Spicy coconut chicken soup with tomatoes, mushrooms, galangal, cilantro and chillies.
Het kycklingsoppa med kokosmjölk, tomat, champinjon, galangal, koriander och chili.
- LAMB KEBAB** ● 245
Grilled lamb shoulder skewer with ajvar relish, mint yoghurt, iceberg lettuce, flat bread and tabouleh.
Grillad lammbog på spett med hemgjord ajvar relish, myntayoghurt, isbergssallad, flat bread och tabouleh.

SIDES

SAUCES	CARBS	SALADS
LEMON AIOLI..... 25	BOWL OF RICE..... 35	BEET SALAD..... 40
TOMATO DIP..... 25	LINGUINE..... 35	SEAWEEED SALAD..... 40
GINGER DIP..... 25	CHINESE PANCAKES..... 35	KIMCHOO & MINT SALAD..... 40
RED WINE SAUCE..... 25	EGG NOODLES..... 35	
AJVAR RELISH..... 25	ROASTED	
MINT YOGHURT..... 25	SWEET POTATO..... 35	
YUZU MAYONNAISE..... 25		
SMOKEY CHEDDAR MAYONNAISE..... 25		

DESSERT

- ICE CREAM AND SORBET**
ASK OUR STAFF FOR TODAY'S FLAVORS. PRICE PER SCOOP..... 40
- PASTRIES OF THE DAY**
PRESENTED BY YOUR WAITER/WAITRESS..... 89
- CHOCOLATE TRUFFLE** PER PC..... 40

BEVERAGES

- CHAMPAGNE BY THE GLASS**
- NV HENRIOT CHAMPAGNE BRUT SOUVERAIN..... 129
- NV PARÉS BÁLTA CAVA BRUT..... 95
- DRAFT BEER**
- CARLSBERG EXPORT..... 69
- BROOKLYN IPA..... 79
- STAROPRAMEN..... 79
- ERDINGER..... 85
- GUINNESS..... 85
- BOTTLED BEER**
- CARLSBERG HOF..... 66
- CORONA EXTRA..... 69
- KELLERBIER..... 69
- 100 W IPA..... 74
- FRIDENS ALE..... 74
- KRONENBOURG 1664..... 69
- KRONENBOURG 1664 BLANC..... 69
- PERONI..... 69
- ASAHI..... 69
- DAURA DAMM (GLUTENFRI)..... 69
- CIDER**
- SOMERSBY DOUBLE PRESS..... 68
- SOMERSBY PEAR..... 68
- NON ALCOHOLIC**
- PEPSI..... 39
- PEPSI MAX..... 39
- 7 UP..... 39
- ZINGO..... 39
- ROMLÖSA SPARKLING WATER..... 39
- COCONUT WATER..... 45
- KARMA KOMBUCHA..... 45
- RED BULL..... 45
- CARLSBERG NON ALCOHOLIC BEER..... 40



SHARE YOUR VISIT!

@BOMBOMARE
#BOMBOMARE
0647-508 20
INFO@BOMBOMARE.SE
WWW.BOMBOMARE.SE

BOMBOM CLUB & BAR • RESTAURANT