

BOULE GRAND

BOKA PÅ
BOULEBAR.SE

VEG

ROTSSELLERI ROYAL

Krämig rotselleri med dill, citronpärlor och tångkaviar – och chips för rätta crunchent.

FILET FORMIDABLE

Växtbaserad steak à la Juicy Marbles med rödvinssås.

Serveras med Pommes Anna, harissarostad tomat, haricots verts och silverlök.

CITRON BOUM-BOUM

Citruskräm med bärkompott på hallon & björnbär, rostade maränger och salta mandlar.

Surt, sött, salt, crunch – allt på en gång.

KÖTT

ROTSSELLERI ROYAL

Krämig rotselleri med dill, citronpärlor och tångkaviar – och chips för rätta crunchent.

BŒUF OH LA LA

Svensk oxfilé med klassisk rödvinssås och en oklassisk sallad med merguezrostad tomat och haricots verts. Och Pommes Anna.

CITRON BOUM-BOUM

Citruskräm med bärkompott på hallon & björnbär, rostade maränger och salta mandlar.

Surt, sött, salt, crunch – allt på en gång.



865 KR/PERSON
INKL. BOULE MED GUIDE

(786 kr/pers exkl. moms)

BOULEBAR

English

BOULE GRAND

BOOK AT
BOULEBAR.SE

VEG

ÇA VA CELERIAC

Creamy celeriac with dill, lemon pearls and seaweed caviar – and crisps for crunch.

FILET FORMIDABLE

Plant-based steak à la Juicy Marbles. Served with Pommes Anna, harissa-roasted tomatoes, haricots verts and white onions.

CITRON BOUM-BOUM

Citrus cream with a raspberry and blackberry compote, roasted meringues and salty almonds. Sweet, tangy, salty, crunchy – all at once.

MEAT

ÇA VA CELERIAC

Creamy celeriac with dill, lemon pearls and seaweed caviar – and crisps for crunch.

BŒUF OH LA LA

Swedish beef tenderloin with a red wine sauce and a salad of merguez-roasted tomato and haricots verts. And Pommes Anna.

CITRON BOUM-BOUM

Citrus cream with a raspberry and blackberry compote, roasted meringues and salty almonds. Sweet, tangy, salty, crunchy – all at once.



865 KR/PERSON
INC. PÉTANQUE WITH A GUIDE

(786 kr/pers exc. vat)

BOULEBAR

Do you have any allergies? Ask us about the ingredients. Subject to change.