

BOOK AT
BOULEBAR.SE

BOULE GRAND



VEG

SALAD SOLEIL

Salad with black salsify, asparagus, avocado, cucumber, radishes, and chive mayo. The finishing touch: a tangy, sun-yellow lemon dressing.

LEGUMES ROYAL

White asparagus, bean cream, Southern French ratatouille and roasted cauliflower. A tribute to our favorite seasonal vegetables!

CITRON BOUM-BOUM

Citrus crème, strawberries, roasted white chocolate and oat crisp. Tangy, sweet, crunchy. Just perfect!

MEAT

SALAD SOLEIL

Salad with hand-peeled prawns, asparagus, avocado, cucumber, radishes, and chive mayo. The finishing touch: a tangy, sun-yellow lemon dressing.

BŒUF OH LÀ LÀ

Swedish beef tenderloin with classic tomato and onion salad, chimichurri and roasted Amadine potatoes. Served with bearnaise sauce, of course.

CITRON BOUM-BOUM

Citrus crème, strawberries, roasted white chocolate and oat crisp. Tangy, sweet, crunchy. Just perfect!



890

Per pers.
incl. pétanque with a guide.

(815.45 exc. vat)

BOULEBAR

BOKA PÅ
BOULEBAR.SE

BOULE GRAND



VEG

SALAD SOLEIL

Sallad med inkokt svartrot, sparris, avokado, gurka, rädisor och gräslöksmajjo. Pricken över I:et, en syrlig, solgul citrondressing.

LEGUMES ROYAL

Vit sparris, bön crème, sydfransk ratatouille och rostad blomkål. En hyllning till våra favorit-primörer!

CITRON BOUM-BOUM

Citruscrème, jordgubbar, rostad vit choklad och havrekrisp. Syrligt, sött, crunchigt. Perfekt!

KÖTT

SALAD SOLEIL

Sallad med handskalade räkor, sparris, avokado, gurka, rädisor och gräslöksmajjo. Pricken över I:et, en syrlig, solgul citrondressing.

BŒUF OH LÀ LÀ

Svensk oxfilé med klassisk tomat- och löksallad, chimichurri och rostad Amadinepotatis. Serveras med bearnaiseås, såklart.

CITRON BOUM-BOUM

Citruscrème, jordgubbar, rostad vit choklad och havrekrisp. Syrligt, sött, crunchigt. Perfekt!



890

Per pers.
inkl. boule med guide.

(815.45 exkl. moms)

BOULEBAR