

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 rucicola, parmesan, pinjenötter och dijon- & tryffeldressing.
- BABY LOBSTER ROLL** 129 / PC
Lobster in a home baked bread roll with lemon aioli, lobster mayonnaise, celery and potato chips.
Hummer i hembakat bröd med citronaioli, hummermajonnäs, selleri och potatischips.
- 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 sallad 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.
- TENDERLOIN ROSSINI** ◡ 209
A good cut of tenderloin served with potato fondant, duck liver terinse and red wine sauce.
En prima bit oxfilé serveras med potatistfondant, ankleverterinne och rödvinssky.
- CLAM & CRAB CHOWDER** ◡ 129 ● 185
Our own version of the classic soup with clams, potatoes, leek, celery and cream. Here also with king crab, herbs and tomatoes.
Vår version av den klassiska, krämiga soppan med hjärtmusslor, potatis, purjolök, selleri och grädda. Här även med kungskrabba, örter och tomat.
- HOT AVOCADO PASTA** 🍃 ● 169
Spagetti with blackend avocado, chili oil, marcona almonds and parmesan.
Spagetti med sotad avokado, chiliolja, marconamandel och parmesan.
- SMOKEY CHEDDAR BURGER** ● 199
Chuck and brisket patty in brioche bun with iceberg lettuce, tomatoes and smoky 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 tomatsås med linguini och parmesan.

Across the Border

- JALAPEÑO POPPER** 🍃 HOT! ▲ 69
Jalapeños filled with mozzarella, served with "green & garlic" dip.
Mozzarellafyllda jalapeños med "green & garlic"-dip.
- CORN ON THE COB** 🍃 ▲ 85
Grilled corn on the cob with grated manchego and a crust of spicy seeds.
Served with lime and coriander mayonnaise.
Grillad majskolv med riven manchego och ett crust av kryddade frön. Serveras med lime och koriandermajonnäs.
- 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 pureé and a smooth avocado cream.
Friterad torsk på majstortilla med ananassalsa, pure på svarta bönor och chili samt len avokadokräm.
- SPICY COD WITH LOBSTER** ◡ 179
Seared cod on tomato- & chorizo emulsion. Served with lobster and samphire- & zucchini julienne sallad. Topped with chorizo crisp.
Stekt torsk med tomat- & chorizoemulsion, serveras med hummer och sallad med sjökorall och zucchinijulienne. Toppas med chorizocrisp.
- LAMB RACKS** ◡ 195
Spice rubbed grilled lamb rack served with oven baked leek, gratinated creamed corn, a mix of leaves and herbs and a red pepper-pomegranate salsa.
Lamm grillat med kryddig rubb serveras med bakad purjolök, gratinerad stuvad majs, örtsallad samt röd chili- och granatäpplsalsa.

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.
- SASHIMI** ▲ 139 ◡ 189
Salmon sashimi with daikon, gari and seaweed sallad.
Sashimi på lax med rättika, gari och sjögrässallad.
- CALIFORNIA ROLL** ◡ 145
Inside out maki roll with kingcrab, avocado, cream cheese and cucumber. Served with wasabi, gari and soy sauce.
Insideoutrollad maki med kungskrabba, avokado, färskost och gurka. Serveras med wasabi, gari och soja.
- CHICKEN POTSTICKER** ▲ 95 ◡ 155
Chicken- cream cheese filled dumpling flavoured with soysauce, ginger and sichuan pepper. Served in a mushroom broth with sides of chili mayonnaise and soysauce.
Kyckling- och färskostfylld dumpling smaksatt med soja, ingefära och sichuanpeppar. Serveras i svampbuljong med chilimajonnäs och soja på sidan.
- MUSHROOM POTSTICKER** 🍃 ▲ 95 ◡ 155
Oyster mushroom filled dumpling flavoured with soy sauce and ginger. Served in a mushroom broth with sides of chili mayonnaise and soysauce.
Dumpling fylld med ostronskivling stekt i ingefära och soja. Serveras i svampbuljong med chilimajonnäs och soja på sidan.
- 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 skina grönsaker och plommonsås. Serveras med kinesiska pannkakor.
- TOFU SALAD** 🍃 (VEGAN) ◡ 119 ● 189
Crispy spicy salmon with blackened pak choi, shiitake, pickled carrots dressed in tahini & lime dressing, peanuts and served with black bean pure.
Krispig silke tofu 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.

SIDES

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| SAUCES | CARBS | SALADS |
| LEMON AIOLI 25 | BOWL OF RICE 35 | BEET SALAD 40 |
| TOMATO DIP 25 | LINGUINE 35 | SEAWEED SALAD 40 |
| GINGER DIP 25 | CHINESE PANCAKES 35 | KIMCHEE 40 |
| RED WINE SAUCE 25 | ROASTED SWEET POTATO 35 | |
| YUZU MAYONNAISE 25 | BREAD 35 | |
| SMOKEY CHEDDAR MAYONNAISE 25 | CREAMED CORN 35 | |

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
- GUINNESS NITRO IPA 85
- GUINNESS 85
- BOTTLED BEER**
- CARLSBERG HOF 66
- ASHAI 69
- PERONI 69
- BROOKLYN LAGER 69
- KRONENBURG 1664 69
- KRONENBURG 1664 BLANC 69
- KELLERBIER 69
- 100 W IPA 74
- BROOKLYN NARANJITO 74
- DAURA DAMM GLUTENFRI 69
- CIDER**
- SOMERSBY DOUBLE PRESS 68
- SOMERSBY PEAR 68
- NON ALCOHOLIC**
- PEPSI 39
- PEPSI MAX 39
- 7 UP 39
- ZINGO 39
- RAMLÖSA 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