

Avsmakningsmeny

Kvällens canapéer

*Kvittenmaräng & storkaviar
Kycklingleverkräm & Madeiravin
Valthornssnäcka Vindaloo'*

*Stekt pilgrimsmussla med XO-sås, romsäck, leche de tigre &
hasselnöt*

Bröd "Bolo do Caco" med svart vitlök & kefirsmör

*Tartelette med handskuren tartar på innanlår, ostronkräm,
stenbitsrom, ramlök & havssallad*

*Skrei med spritärtor, svartpepparkräm & sås på Vacche Rosse
Parmigiano*

*Stekt ankebröst med karamelliserad endive, jordärtskocka &
tryffel-sky*

+ Utvalda ostar från Hilda Nilsson 155 kr

*Kokosglass med sockerkaka, ananaskokt rabarber, vanilj &
bittermandel*

Kvällens mignardiser

*Valnötspaj
Hasselnötsfudge
Vingummi*

≈

845 kr

Menyn serveras till hela sällskapet

Vinpaket 745 kr

Alkoholfritt 395 kr

Bulot

*@bulot_norrahamngatan
@barbulot_saluhallen*

Dryckespaket

Vinpaket

Erdener Treppchen, Spätlese feinherb, Riesling, Mosel 2018
Weingut Weninger, Hochäcker, Blaufränkisch, Burgenland 2017
Forjas del Salnés, Leirana Genoveva, Albarino, Rías Baixas, 2021
Gérard Bertrand, Château l'Hospitalet Grand Vin, Languedoc 2020
La girond, Brachetto D' Acqui, Piedmont 2022

≈

745 kr

Alkoholfritt

Catkamomills-lemonad
Apple & körvel
Syrén & limeblad
Aroniabär & stjärnanis
Nyponros & blodapelsin

≈

395 kr

Bulot

@bulot_norrahamngatan
@barbulot_saluhallen

Kortare meny

Kvällens canapéer

• • •

Bröd "Bolo do Caco" med svart vitlök & kefirsmör

*Tartelette med handskuren tartar på innanlår, ostronkräm,
stenbitsrom, ramslök & havssallad*

• • •

*Skrei med spritärtor, svartpepparkräm & sås på Vacche Rosse
Parmigiano*

eller

*Stekt ankebröst med karamelliserad endive, jordärtskocka &
tryffel-sky*

• • •

+ Utvalda ostar från Hilda Nilsson 155 kr

• • •

*Kokosglass med sockerkaka, ananaskokt rabarber, vanilj &
bittermandel*

≈

595 kr

Menyn serveras till hela sällskapet

Vinpaket 495 kr

Weingut Weninger, Hochäcker, Blaufränkisch, Burgenland 2017

• • •

Forjas del Salnés, Leirana Genoveva, Albarino, Rías Baixas, 2021

eller

Gérard Bertrand, Château l'Hospitalet Grand Vin, Languedoc 2020

• • •

La girond, Brachetto D' Acqui, Piedmont 2022

Alkoholfritt 215 kr

Apple & körvel

• • •

Syrén & limeblad

eller

Aroniabär & stjärnanis

Bulot

@bulot_norrahamngatan
@barbulot_saluhallen

...
Nyponros & blodapelsin

A la carte

En sked storkaviar & vodka 150kr

Kvällens canapéer 175kr

Chips & stenbitsrom 95kr

En bit ost från Hilda Nilsson 75kr/st

Bröd "Bolo do Caco" med svart vitlök & kefirsmör 55kr

Manzanilla-oliver 65kr

Marconamandlar 75kr

Ibericokorv 65kr

...

Storkaviar med plättar, syrad grädde & gräslök

30g 675kr/ 125g 1995kr

Skrei med spritärtor, svartpepparkräm & sås på Vacche Rosse

Parmigiano

215kr

*Tartelette med handskuren tartar på innanlår, ostronkräm,
stenbitsrom, ramslök & havssallad*

195kr

...

*Stekt ankebröst med karamelliserad endive, jordärtskocka &
tryffel-sky 265kr*

*Stekt hängmörad piggvar på ben med inkokt gulbeta, stenbitsrom,
pressad potatis & vitvinssås med brynt smör 450kr*

...

Hel Mont d'Or med bröd & pickles 500kr

...

*Kokosglass med sockerkaka, ananaskokt rabarber, vanilj &
bittermandel 130kr*

Kvällens mignadiser 115kr

Bulot

@bulot_norrahamngatan
@barbulot_saluhallen

Dryck

Champagne på glas

Bouché Père et fils, Extra brut Millesimé 2009 175kr

Michel Gonet, BdB Grand Cru 2015 175kr

Coulon Père et fils, Rosé 1er Cru NV 175kr

Taittinger, Comtes de Champagne 2011 500kr

Pol Roger, Cuvée Winston Churchill 2006 600kr

Cocktails

Kir Royal 195kr

Champagne & Cassis

Dry Martini 175kr

Hernö Dry Gin & Dolin Vermouth

Negroni 165kr

Hernö Dry Gin, Carpano & Antica Formula

Old Fashioned 155kr

Bulleit Bourbon & Angostura

Rosé-martini 145kr

Château Vignleure rosé, Lillet Blanc & fläderlikör

Bergamot Bamboo 145kr

Italicus Bergamot Liqueur, Fino Sherry & Angostura

Mudslide 165kr

Purity 34 Vodka, Five Farms Cream Liqueur, kaffelikör & grädde

Bulot

@bulot_norrahamngatan

@barbulot_saluhallen

Alkoholfritt

Noble crane 85/500kr
Oolong cultured tea 75cl

Pommologik 65kr
Hopple cider 25cl

Negroni 55kr
Alkoholfri Negroni 25cl

Le Tribute 95kr
Pink Grapefruit soda 20cl

Fentimans 40kr
Ginger Ale 20cl

Mikkeller 65kr
Drink'in the Sun alkoholfri öl 33cl

Coca-Cola 40kr
25cl

Coca-Cola Zero 40kr
33cl

Bulot

@bulot_norrahamngatan
@barbulot_saluhallen

Tasting menu

Evening canapées

*Quince merengue & sturgeon caviar
Chicken liver cream & Madeira gel
Whelk Vindaloo'*

Seared scallop with XO-sauce, scallop roe, hazelnut & leche de tigre

Bread "Bolo do Caco" with black garlic & kefir butter

Tartelette with beef tartar, lumpfishroe, oystercreme & sea lettuche

*Skrei with green peas, blackpepper cream & sauce Vacche Rosse
Parmigiano*

*Seared duck breast with caramelized endive, sunchoke &
truffle-jus*

*+ Selected cheeses from Hilda Nilsson
155kr*

*Coconut icecream, spongecake, pineapple coked rhubarb, vanilla &
bitter almonds*

Evening mignardises

*Walnut pie
Hazelnut fudge
Wine gum*

≈

845 kr

The menu is served to the whole company

*Wine pairing 745 kr
Non-alcoholics 395 kr*

Bulot

*@bulot_norrahamngatan
@barbulot_saluhallen*

Pairings

Wine pairing

Erdener Treppchen, Spätlese feinherb, Riesling, Mosel 2018
Weingut Weninger, Hochäcker, Blaufränkisch, Burgenland 2017
Forjas del Salnés, Leirana Genoveva, Albarino, Rías Baixas, 2021
Gérard Bertrand, Château l'Hospitalet Grand Vin, Languedoc 2020
La girond, Brachetto D' Acqui, Piedmont 2022

≈

745 kr

Non-alcoholics

Pineapple weed lemonade
Apple & chrevil
Lilac & lime leaves
Chokeberries & star anise
Rosehip flower & blood orange

≈

395 kr

Bulot

@bulot_norrahamngatan
@barbulot_saluhallen

Shorter menu

Evening canapées

• • •

Bread "Bolo do Caco" with black garlic & kefir butter

Tartelette with beef tartar, lumpfishroe, oystercreme & sea lettuche

• • •

Skrei with green peas, blackpepper cream & sauce Vacche Rosse

Parmigiano

or

Seared duck breast with caramelized endive, sunchoke & truffle-jus

• • •

+ Selected cheeses from Hilda Nilsson

155kr

• • •

*Coconut icecream, spongecake, pineapple coked rhubarb, vanilla &
bitter almonds*

≈

595kr

The menu is served to the whole company

Wine pairing 495 kr

Weingut Weninger, Hochäcker, Blaufränkisch, Burgenland 2017

• • •

Forjas del Salnés, Leirana Genoveva, Albarino, Rías Baixas, 2021

or

Gérard Bertrand, Château l'Hospitalet Grand Vin, Languedoc 2020

• • •

La girond, Brachetto D' Acqui, Piedmont 2022

Non-alcoholics 215kr

Apple & chervil

• • •

Lilac & lime leaves

or

Chokeberries & star anise

• • •

Rosehip flower & blood orange

Bulot

*@bulot_norrahamngatan
@barbulot_saluhallen*

A la carte

A spoon of sturgeon caviar & vodka 150kr

Evening canapées 175kr

Chips & lumpfish roe 95kr

A piece of cheese from Hilda Nilsson 75kr/st

Bread "Bolo do Caco" with black garlic & kefir butter 55kr

Manzanilla- olives 65kr

Marcona almonds 75kr

Iberico sausage 65kr

...

Sturgeon caviar with small pancakes, soured cream & chives

30g 675kr/125g 1995kr

Skrei with green peas, blackpepper cream & sauce Vacche Rosse

Parmigiano

215kr

Tartelette with beef tartar, lumpfishroe, oystercreme & sea lettuche

195kr

...

Seared duck breast with caramelized endive, sunchoke &

truffle-jus 265kr

Seared dry aged turbot on the bone with glazed golden beetroot,

lumpfishroe, pressed potatoes & white wine sauce with browned

butter 450kr

...

Whole Mont d'Or with bread & pickles 500kr

...

Coconut icecream, spongecake, pineapple coked rhubarb, vanilla &

bitter almonds 130kr

Evening mignardises 115kr

Bulot

*@bulot_norraamngatan
@barbulot_saluhallen*

Drinks

Champagne by the glass

Bouché Père et fils, Extra brut Millesimé 2009 175kr

Michel Gonet, BdB Grand Cru 2015 175kr

Coulon Père et fils, Rosé 1er Cru NV 175kr

Taittinger, Comtes de Champagne 2011 500kr

Pol Roger, Cuvée Winston Churchill 2006 600kr

Cocktails

Kir Royal 195kr

Champagne & Cassis

Dry Martini 175kr

Hernö Dry Gin & Dolin Vermouth

Negroni 165kr

Hernö Dry Gin, Carpano & Antica Formula

Old Fashioned 155kr

Bulleit Bourbon & Angostura

Rosé-martini 145kr

Château Vignleure rosé, Lillet Blanc & elderflower liqueur

Bergamot Bamboo 145kr

Italicus Bergamot Liqueur, Fino Sherry & Angostura

Mudslide 165kr

Purity 34 Vodka, Five Farms Cream Liqueur, coffee liqueur & cream

Bulot

@bulot_norrahamngatan

@barbulot_saluhallen

Non-alcoholics

Noble crane 85/500kr
Oolong cultured tea 75cl

Pommologik 65kr
Hopple cider 25cl

Bramleys 125kr
Oakmatured cider of apple & chokebery 37,5cl

Nejgroni 55kr
Non-alcoholic Negroni 25cl

Le Tribute 95kr
Pink Grapefruit soda 20cl

Fentimans 40kr
Ginger Ale 20cl

Mikkeller 65kr
Drink'in the Sun non-alcoholic beer 33cl

Coca-Cola 40kr
25cl

Coca-Cola Zero 40kr
33cl

Bulot

@bulot_norraamngatan
@barbulot_saluhallen