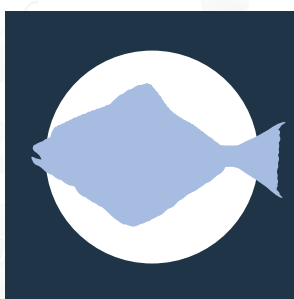


BJÄRE HALVÖNS RESTAURANG VECKA

"Möen mad, go mad å mad i rättan ti"



Fredag 8 juni - Söndag 17 juni

*Välkommen till tio dagar av matupplevelser
med Bjäres råvaror i fokus!*

*För 23:e året bjuder Bjäres restauranger in
till en prisvänlig och spännande
försmak av sommaren.*

*Ta med familjen, vännerna eller
arbetskamraterna på en eller flera
smakfulla tvårättersmenyer.*

BjBjG
BÅSTAD BJÄRE GOURMET

*Båstad Bjäre Gourmet är ett samarbete mellan odlare,
producenter, mathantverkare, restauranger och hotell
som lyfter fram matlandet Bjäre*

www.bastadbjaregourmet.se

BISTRO GRODLÅR & TIMJAN

Köpmansgatan 4 i Båstad, tel. 0431-701 66, www.bistrogrodlar-timjan.se

Primörcruditeér med hummerdipp och rotfruktschips

•

Smörstekt gösfilé med ramslök, dill och skånsk sparris

PENSIONAT ENEHALL

Stationsterrassen 10 i Båstad, tel. 0431-750 15, www.enehall.se

*Lättrökt Bjärekyl med osttimbal på Skottorpsost
samt chutney på rabarber från vår egna trädgård*

•

*Halstrad röding med ramslöksaioli, smörslungad färskpotatis
från Mälinge lantbruk, sommarens primörer samt
honungs- och limemarinerade rödbetor*

FISKEKAJEN

Hamnplan i Båstad, tel. 0431-724 44, www.fiskekajen.nu

Varmrökt lax med variation på blomkål och örter

•

Torskrygg med bjärepotatis, sparris, brynt smör och kapis

G. SWENSONS KROG

Pål Romares gata 2 i Torekov, tel. 0431-36 45 90, www.swensons.se

*G. Swensons lättgravade lax. Serveras med äggcreme,
Förslövssnap, inlagd fänkål från Öllöv och pepparrot*

•

*Oxfile med salsa på Kattviksäpplen,
rödvinsås smaksatt med ramslök och färskpotatis
gratinerad med ost från Ebbesons gårdsmejeri*

HAMNKROGEN I TOREKOV

Hamnplan 1 i Torekov, tel. 0 431-36 44 00, www.hamnkrogen.nu

*Hamnkrogens egna Torkesill med Bjärepotatis, ägghalva, rödlök,
färska örter, kallpressad rapsolja och Bjärekavring*

•

*Smörstekt hälleflundra med vitvinssås,
dillglaserade rotsaker och nykokt Bjärepotatis*

HAMNPLATS 3

Hamnen i Båstad, tel. 0431-724 77, www.hamnplats3.se

*Vitsparrispannacotta med grillad grönsparis,
ramslökssmulor och torkad lättrökt skånsk karré*

•

*Rödspätta med skånska ärtor, forellrom, brynt smörsås samt
krossad bjärepotatis med citronsmör*

*Alla menyer kostar
215 kr måndag-torsdag & 265 kr fredag-söndag*

HAZIENDA BAR & MAT

Hamnplan 2 i Torekov, tel. 0431-36 47 48, www.hazienda.se

3 små tapas. Gambas, baconlindad dadel, moules

•

Grillad oxfilé med råstekt Bjärepotatis,
pepparsås och Torekovsparris

RESTAURANG HJORTEN

Roxmansvägen 23 i Båstad, tel. 0431-701 09, www.hjorten.net

Torekovs sparris med Heberleinsskinka, hollandaise och krutong

•

Citron och örtgravad lax med smörslungade bjäreprimörer
och pepparotskräm

RESTAURANG HOVS HALLAR

Hovshallavägen 160 vid Hovs Hallar, tel. 0431-44 83 70, www.hovshallar.com

Kallrökt helleflundra med crème på vitt vin,
pulver på brynt smör och torkad sockertång

•

Kalvrygg med ramslök, torkad trumpetsvamp och
rostad färskpotatis

KVINNABÖSKE KROG

Kvinnaböskevägen 24 mellan Förslöv & Grevie, tel. 0431-199 91, www.kvinnaboske.se

Skaguntoast á la Kvinnaböske Krog

•

Dansk fläskstek på italienskt vis med rosmarinkryddad
färskpotatis, örtsky och primörsallad

MOBY'S SHACK

Hamnplan i Torekov, tel. 0708-66 16 53, www.mobysshack.se

Beef Sashimi på sotad rödkulla med gräslöksmajjo,
picklad gurka, salladslök och krisp på lök och majs

•

Rökt sida av Linderödssvin, äppelsky, bakade knippemorötter,
nypotatis, lök, dill och grädde

PAPAS

Hamngatan 6 i Båstad hamn, tel. 0431-789 89, www.papas.nu

Tataki på innanlår från Lindegrens, tre sorters bjärepotatis,
rödbetscoulis samt vårlöks- majonnäs

•

Lågtempad torskrygg, variation på sommarkål, Torekovsparris,
dillsyrad grädde samt Bjäreprimörer

Fortsättning nästa sida

RIVIERA STRAND

Rivieravägen 33, Båstad hamn, tel. 0431-785 10, www.hotelrivierastrand.se

Gratinerad vit sparris, löjrom, brynt smör, citron och körvel

•
*Ramslöksmarinerat Bjärekylcklingbröst,
grön sparris, rädisor, sugar snaps, morotspuré, rökt oxmarg
och kylcklingvelouté*

TOREKOV HOTELL

Själaviksvägen 2 i Torekov, tel. 0431-47 16 00, www.torekovhotell.se

*Torekovsparris, bakade dvärghönsägg, flädergravad lax,
krutonger och citronemulsion*

•
*Bjärekylckling, grillad vårlök, potatiskaka med Ebbessonost
och dragonsås*

VICTORIA

Köpmansgatan 5 i Båstad, tel. 0431-719 40, www.victoriabastad.se

*Tomater från Viken, buffelmozzarella, vårlök, basilika och
spickeskinka från Heberleins*

•
*Svensk ryggbiff, Torekovsparris, pärlök, morot, ramslökssmör,
rödvinsås och potatisstomp med örter*

*Alla menyer kostar
215 kr måndag-torsdag & 265 kr fredag-söndag*

*Vi krögare ser gärna att våra gäster
boka bord senast dagen innan besöket.*

Öppethållandet varierar mellan krogarna.

Vi ser fram emot ert besök

Välkomna!

B B G
BÅSTAD BJÄRE GOURMET

*Båstad Bjäre Gourmet är ett samarbete mellan odlare,
producenter, mathantverkare, restauranger och hotell
som lyfter fram matlandet Bjäre*

www.bastadbjaregourmet.se