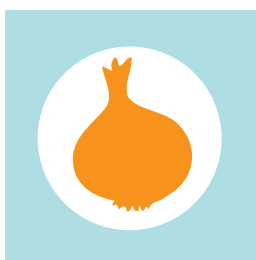


# *BJÄRE HALVÖNS RESTAURANG VECKA*



*Fredag 9 juni - Söndag 18 juni*

---

*På Bjärehalvön är det tradition att krögare  
bjuder in till en prisvänlig & spännande  
försmak av sommaren.*

*Under tio dagar serveras ett urval av  
rika matupplevelser på femton krogar.*

*Nu för 22:e året med ännu mer  
fokus på lokala råvaror.*

*Välj bland våra tvårättersmenyer  
& ta med familjen, vännerna eller  
arbetskamraterna på, en  
eller flera, smakfulla upplevelser.*



BÅSTAD BJÄRE GOURMET

*Båstad Bjäre Gourmet i samarbete med lokala odlare, producenter,  
restauranger och hotell vill tillsammans lyfta fram aktiviteter med  
matupplevelsen i centrum på Bjärehalvön.*



## BISTRO GRODLÅR & TIMJAN

Köpmansgatan 4 i Båstad, tel. 0431-701 66, [www.bistrogrodlar-timjan.se](http://www.bistrogrodlar-timjan.se)

MIDDAG

Crêpe fylld med Bjäreprimörer & Heberleinskinka,  
gratinerad med cheddarost från Skottorp.

Lättrimmad torskrygg, serveras med Champagne & hummersås,  
ärt & rödbetsgroddar, samt grillad citron.

## PENSIONAT ENEHALL

Stationsterrassen 10 i Båstad, tel. 0431-750 15, [www.enehall.se](http://www.enehall.se)

LUNCH (Sönd) & MIDDAG (Övriga dagar)

Lättrökt Bjärekryckling med osttibal på Skottorpsost  
samt chutney på rabarber från trädgården.

Halstrad röding med rotfruktspuré, ramslöksaioli,  
smörslungad färskpotatis från Mälinge lantbruk  
samt honung- & limemarinerade rödbetor.

## FISKEKAJEN

Hamnplan i Båstad, tel. 0431-724 44, [www.fiskekajen.nu](http://www.fiskekajen.nu)

MIDDAG 1.a sittningen kl. 18 & 2:a sittningen kl. 20

Rimmald lax med gurka, ingefära, koriander & tapioca.

Fiskekajens Bouillabaisse serveras med läckra havsfrukter  
som blåmusslor, vongole & tigerräkor samt saffransaioli.

## G. SWENSONS KROG

Pål Romares gata 2 i Torekov, tel. 0431-36 45 90, [www.swensons.se](http://www.swensons.se)

LUNCH (Fre-Sönd) & MIDDAG (Alla dagar)

G. Swensons varmrökta lax. Serveras med äggcreme,  
Förslövssenap & spenat, inlagd fänkål från Öllöv & pepparrot.

Svensk oxfile, sauterad spetskål,  
salsa på Kattviksäpplen, rödvinsås smaksatt med ramslök  
& färskpotatis gratinerad med ost från Ebbesons gårdsmejeri.

## HAMNKROGEN I TOREKOV

Hamnplan 1 i Torekov, tel. 0431-36 44 00, [www.hamnkrogen.nu](http://www.hamnkrogen.nu)

LUNCH & MIDDAG

Sallad på varmrökt lax & vattenmelon med krasse-senapskräm.  
Alternativ – Torkesill med tillbehör.

Halstrad färsk hälleflundra med tryffel-skaldjurssås,  
örtglaserad morot & Bjärepotatis.

## RESTAURANG HJORTEN

Roxmansvägen 23 i Båstad, tel. 0431-701 09, [www.hjorten.net](http://www.hjorten.net)

MIDDAG

Spickeskinka från Heberleins, Torekovsparris, brynt smörhollandaise.

Hällsotad Lax, honungsglaserade Bjäreprimörer,  
skånsk senapscreme, smör & dillslungad färskpotatis.

Alla menyer kostar

215 kr söndag-torsdag & 265 kr fredag-lördag



## HAMNPLATS 3

Hamnen i Båstad, tel. 0431-724 77, [www.hamnplats3.se](http://www.hamnplats3.se)

LUNCH & MIDDAG

Makrill med pepparrotsskum, syrad kålrabbi, rågbröd,  
dill samt Bjärepotatis.

Barbecue-rökt majsryckling från Gössarp smaksatt med  
ingefära & miso, serveras med kål, svamp & lök.

## HAZIENDA BAR & MAT

Hamnplan 2 i Torekov, tel. 0431-36 47 48, [www.hazienda.se](http://www.hazienda.se)

LUNCH (Fre-Sönd) & MIDDAG

Klassisk Toast Skagen med Bjäresallad & ramslöksvinaigrette.

Grillad oxfile med hemslagen bearnaisesås, confiterad  
kvisttomat & friterad Bjärepotatis.

## RESTAURANG HOVS HALLAR

Hovshallavägen 160 vid Hovs Hallar, tel. 0431-44 83 70, [www.hovshallar.com](http://www.hovshallar.com)

LUNCH & MIDDAG

Skagenröra på Bjärekavring med sallad & schalottenlöksvinaigrette.

Hängmörad kalvinnerfile med Södermans sparris,  
confiterade Vikentomater & smörslungad färskpotatis  
med den typiska Bjäresmaken.

## KVINNABÖSKE KROG

Kvinnaböskvägen 24 mellan Förslöv & Grevie, tel. 0431-199 91, [www.kvinnaboske.se](http://www.kvinnaboske.se)

LUNCH & MIDDAG Två sittningar kl. 17.00 & 19.30.

Bruschetta på ruccolabädd toppad med parmesan.

Porchetta med rosmarinpotatis, örtsky & primörsallad.

Veg. alternativ  
Pappardelle med Torekovsparris & pinjenötsalsa.

## MOBYS SHACK

Hamnplan i Torekov, tel. 0708-66 16 53, [www.mobysshack.se](http://www.mobysshack.se)

MIDDAG

Grillad Torekovsparris med parmesan & citron.

Rökt Bjärekryckling med soja, chili & bok choy.

## PAPAS

Hamngatan 6 i Båstad hamn, tel. 0431-789 89, [www.papas.nu](http://www.papas.nu)

MIDDAG

Bjärepotatis på tre vis serveras med bakat ägg,  
forellrom samt örkräm.

Öl & timjans bräserat lägg av skånsk gårdsgris  
med glaserade primörmorötter, gulbetspuré,  
röd syltlök & Bjärepotatis.

Fortsättning nästa sida.





## RIVIERA STRAND

Rivieravägen 33, Båstad hamn, tel. 0431-785 10, [www.hotelrivierastrand.se](http://www.hotelrivierastrand.se)

MIDDAG

*Bjärepotatis i trädgårdslandet – Emulsion på  
Skottorps alpost smaksatt med ansjovis, rostad lök & rädisor.*

*Svensk rapsgris – Karré, kotlett, bönor, pakchoi, king oyster,  
soja, brynt smör & sesam.*

## TOREKOV HOTELL

Själaviksvägen 2 i Torekov, tel. 0431-47 16 00, [www.torekovhotell.se](http://www.torekovhotell.se)

MIDDAG

*Spickeskinka från Heberleins, Torekovsparris,  
ramslökvinagrette, picklade betor, örter.*

*Bjärekryckling, rökt kycklingkorv, dragonsås,  
grillad vårlök, örtslungad färskpotatis.*

## VICTORIA

Köpmansgatan 5 i Båstad, tel. 0431-719 40, [www.victoriabastad.se](http://www.victoriabastad.se)

MIDDAG

*Sparris från Torekov*

*Pancetta / brynt smör hollandaise / schalottenlök / krasse*

*Svensk ryggbiff*

*Persilja & ramslökssmör / vårlök / Brännantomater  
rödvinssås / potatisstomp med örter*

*Alla menyer kostar*

*215 kr söndag-torsdag & 265 kr fredag-lördag*

*Vi krögare ser gärna att våra gäster  
bokar bord senast dagen innan besöket.  
Öppethållandet varierar mellan krogarna.*

*Väl mött på någon av Bjärehalvöns  
krogar under veckan!*

*Välkomna!*

