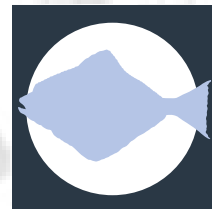


BJÄREHALVÖNS RESTAURANGVECKA

fredag 2 juni – söndag 11 juni



Välkommen till bords!

Tio dagar med läckra 2-rättersmenyer från 295 kr

The Boathouse

Strandpromenaden 45C, Båstad
0734-12 19 00
www.boathousebastad.com

Norröna matjessill

potatis / gräddfil / rödlök / gräslök
/ brynt smör / ägg / lagrad ost / dill

Wallenbergare

potatispuré / gröna ärtor / råörda
lingon / brynt smör

Mamas Italian

Hamngatan, Båstad
0431-789 88
www.mamasbastad.se

Antipasti Italiana

plocktallrik med ostar / charkuterier
m. tillbehör / focaccia

Bjäre Pinsa Bianco

Crème fraîche / Torekovsparris / löj-
romskräm / picklad rödlök / gräslök

Hamnkrogen i Torekov

Hamnplanen 1, Torekov
0431-36 44 00
www.torekov.hamnkrogen.nu

Vår egen Torkesill

Bjärekavring / Bjäreolja / rödlök
/ örter / krämigt ägg

Halstrad fjällröding

Torekovsparris / Bjärenypotatis /
Bjärekål / hummersmörssås

Bistron - Torekov Hotell

Själaviksvägen 2, Torekov
0431 47 16 10
www.torekovhotell.se/bistron

Sparris med yuzu

fänkål / wasabimajo / picklad borettnalök
/ crudité på sockertång / stenbitsrom

Lamm med yuzu-kosho & ramslökssmör

brandade på lamm blandad med sötpo-
tatis & ramslök / picklad silverlök / gyoza
skins med ramslök / stesky



Restaurang Riviera

Rivieravägen 33, Båstad
0431-758 10
www.hotelrivierastrand.se

Löjrom från Bottenviken

Västerbottenkroketter / ramslök
/ picklad rödlök / krasse / dill

Öring med smörsås

Bjärepotatis / jalapeño / gravad
stenbitsrom / gräslök / broccoli

Restaurang Papas

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

Burrata basilika

Marconamandlar / marinerade
Vikentomater / ramslöksskräm
/ surdegskrutonger

Grillad Iberico

sötpotatispuré med
hasselnot / Bjäreprimörer
/ jalapeñomajonnäs

G. Swenson´s krog

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

Rökt Rödingfilé

Dillmarmelad
/ rågrödsgrumble / råkost på
rabarber & kålrabbi

Örtbakad ryggbiff

friterad Bjärepotatis
/ morotspuré / rödvinskyl
/ rabarbercrudité

Orangeriet Restaurang

Norrvikens trädgårdar, Båstad
0431-30 21 10
[www.norrvikenbastad.se/
orangeriet-restaurang](http://www.norrvikenbastad.se/orangeriet-restaurang)

Sparrissoppa

tirolerskinka från Lindegrens /
syrad gurka / gulbeta / rökt rapsolja
/ krasse

Jordgubbsdessert

fläder / vitchoklad / syrén



Restaurang Hjorten

Roxmansvägen 23, Båstad
0431-701 09
www.hjortenibastad.se

Smashed färskpotatis från Bjäre

Ramslöksemulsion
/ vodka-marinerad forellrom
/ hårdost från Ebbessons
gårdsmejeri

Grillad Bjärekyckling

friterad potatisterrin / rillette /
körvelvelouté
/ sommarprimörer

Restaurang Sand

Kyrkogatan 2, Båstad
0431-55 81 09
www.hotelskansen.se/mat-dryck

Färskpotatis från Bjäre

Ramslöksemulsion / picklad
silverlök / rädisa
/ Wapnös Vaccaost

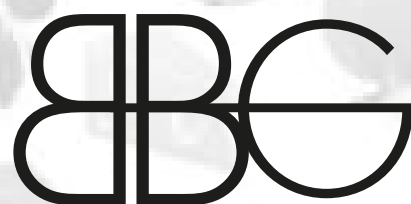
Halstrad gös

Stenbitsrom / sparris / rädisor /
potatisstomp m. pepparrot / dill
/ sandefjordsås

Lokala råvaror, fantasi och kreativitet i köket.
Boka bord hos din favoritrestaurang eller prova en ny.

Besök restaurangernas hemsidor eller
www.bastadbjaregourmet.se för info
om vilka tider menyerna serveras.

295 kr måndag – tisdag | 325kr onsdag - torsdag
375 kr fredag – söndag



BÅSTAD BJÄRE GOURMET
www.bastadbjaregourmet.se

