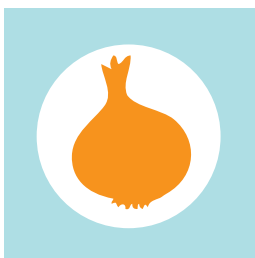


BJÄRE HALVÖNS RESTAURANG VECKA



Fredag 10 juni - Söndag 19 juni

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

*Under tio dagar serveras ett urval av
rika matupplevelser på sexton krogar.
Nu för 21:e året med ännu mer
fokus på lokala råvaror.*

*Välj bland våra tvårättersmenyer
och 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

MIDDAG

*Biströn's smörrebröd x 3, (räkor med dillmajonäs,
Heberleins Spickeskinka, Tallegio med hemgjord marmelad).*

*Laxfärserad rödtungafilé med smörslungad Bjärepotatis, råstekt sparris
samt Champagne- & hummersås.*

PENSIONAT ENEHALL

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

LUNCH (Sönd) & MIDDAG (Övriga dagar)

Pensionatets gratinerade sillmacka.

*Ryggbiff med mascarponekräm, Vikens körsbärstomater
& ugnstrostad färskpotatis från Mälinge lantbruk.*

FISKEKAJEN

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

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

Laxtatar med forellrom samt picklad rödlök.

*Halstrad kummel med syrad fänkål, dill samt
veloutésås på vongole- & blåmusslor & potatispuré.*

GLÄDJEHUSET

Hamnplan i Torekov, tel. 0722-262 338 el. 0707-204 711, www.fiskhuset-torekov.se

LUNCH & MIDDAG

*Pocherade vaktelägg Benediktin på Brioche med
Manfreds kallrökta Suprêmelax.*

*Färserad Rödtingsfilé på sparriskompott med hummersås
& ramslöks-färskpotatis.*

G. SWENSONS KROG

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

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

G. Swensons varmrökta Lax

*Serveras med honung & förslovssenapscreme, fänkålscrudité
från Öllöv & pepparrotsströssel.*

Svensk oxfilé från Halland

*Sauterad spetskål, salsa på Kattviksäpplen, rödvinsås smaksatt med
ramslök & färskpotatis gratinerad med ost ifrån Ebbesons gårdsmejeri.*

HAMNKROGEN I TOREKOV

Hamnplan 1 i Torekov, tel. 0431-36 44 00, www.hamnkrogen.nu

LUNCH & MIDDAG

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

*Halstrad färsk hälleflundra med färskriven pepparrot,
glaserade ekologiska rödbetor, brynt smör & dillkokt Bjärepotatis.*

Alla menyer kostar

195 kr söndag-torsdag & 245 kr fredag-lördag





HAMNPLATS 3

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

MIDDAG

Nypotatis från Bjäre med löjrom, gurka & Buerre-blanc.

Bjärekryckling långbakad "Barbecue" med jordärtskocka, svamp, dragon & kycklingssky.

HAZIENDA BAR & MAT

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

LUNCH & MIDDAG

Klassisk Toast Skagen med Bjäresallad.

Grillad oxfilé med hemslagen bearnaisesås, friterad Bjärepotatis & confiterade romanticator.

RESTAURANG HOVS HALLAR

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

LUNCH & MIDDAG

Skagenröra på Bjärekavring med sallad & schalottenlökvinägg.

Hängmörad kalvinnerfilé med ramslöksvelouté från Ramsjö samt Torekovsparris, confiterade tomater & smörslungad färskpotatis med den typiska Bjäresmaken.

KVINNABÖSKE KROG

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

LUNCH kl. 12-15 & MIDDAG Två sätningar kl. 17.30 & 19.30. Livemusik varje dag!

Torekovsparris på chilihollandais.

Örtkryddad mörad ryggbiff, smörslungad färskpotatis, krispig sallad & balsamicosky.

Vég. alternativ

Sparrisrisotto på rucolabädd toppad med tomatsalsa.

MOBYS SHACK

Hamnplan i Torekov, tel. 0734-40 11 01, 0705-26 03 38, www.mobysshack.se

MIDDAG

Moby's Shrimp Taco med späda salladsskott från Öllöv, syrad grädde, picklad rödlök, hemmaslagen dillmajonäs samt pico de gallo.

Moby's 8h Smoked Beef Short Ribs serverade med örtrostad färskpotatis från Solgården, rökt grön Torekovsparris, fermenterad ramslök, samt syltade grönsaker som späd vårlök & gröna jordgubbar.

PAPAS

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

MIDDAG

Variation på primörbetor, vattenkrasse, rostade valnötter, Båstadhonung & getostcreme.

Fläksida bakad i Bjäremust & salsiccia från Lindegrens. Serveras med dubbelbakad potatis, svartvinbärsschutney & sötsyrlig äpplelevelouté.

Fortsättning nästa sida.





RESTAURANGEN I BOARP

Boarpsvägen 133, Båstad, tel. 0431-31 32 33, www.boarp.nu

LUNCH & MIDDAG

*Carpaccio på rökt ekologisk hängmörad oxfilé från Knutstorps skog
Serveras med klassiska tillbehör.*

*Vår egenrökta lax med Bjärepesto, nypotatis från Bjäre,
Torekovsparris & bryntsmör-Hollandaise.*

RIVIERA STRAND

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

LUNCH & MIDDAG

*Grillad grön sparris från Torekov, parmesan, sardeller,
lufttorkad entrecôte & rucola.*

*Ramslöksmarinerad Bjärekyckling, glaserad majrova,
Bjärepotatis med spenat & rädisor samt murkelsås.*

TOREKOV HOTELL

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

MIDDAG

*Oxtartar från Sinarpsdalen ”David Lindegren”, löjrom,
pepparrot, picklade betor & örter från trakten.*

*Halv vårkyckling från Vikingfågel, Torekovsparris,
ramslökssmör, citron & örtslungad Bjärepotatis.*

VICTORIA

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

MIDDAG

Sotad organisk lax

Blomkål / fänkål / gurka / dill / citron / rågbröd

Bräserverade Skånska oxkinder

*Torekovsparris / varmrökt sidfläsk från Varalöv / bönor
vårlök / rödvinssås / potatis & örtstomp*

Alla menyer kostar

195 kr söndag-torsdag & 245 kr fredag-lördag

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

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

Välkomna!

