



Torsdag 20 juli 2017

FÖRE MATEN

Offshoot Pet-Nat	110/630
Heaps Good Wine Co., Podravska	
Gin Fashion	135
Belet gin, fläder, apelsin	

MENY

Bastardplanka	165
Marinerade oliver	45
Grishuvudterriner med syltad asiagurka	95
Krispiga gröna blad med rökt torskrom	95
Lardo & sardeller på grillat bröd	85
Brödsallad med tomater, paprika & boquerones	125
Stracchino med Widings persika, mandel & basilika	125
Rå oxen med grillad crème fraîche & gröna jordgubbar	165
Pizza med tomat, mozzarella & vilda svampar	145
Pizza med mozzarella, zucchini & pesto	145
Blodpudding med grillad potatislök & klarbär	145
Linderödssvin med örter, blomkål & brynt smör	185
Piggvar med kantareller, bondbönor & krondill	265

EFTERRÄTTER

Chokladsorbet med grädde	75
Citron & flädersorbet	65
Brynt smörglass med rosmarinkola & hasselnötter	85
Kärnmjölkspudding med hallon & kolakaka	85
Jordgubbssemifreddo med pistage	85
Mandelkaka med rabarbersylt & grädde	85
En skål med körsbär från Västerkulla	45

IKVÄLL REKOMMENDERAR VI

Fledermaus 2016	120/480
2 naturkinder, Franconia, Müller-Thurgau & Silvaner	
Raisin Goulois 2016	115/460
Marcel Lapierre, Beaujolais, Gamay	
Vej 210 2015 "Orange"	125/500
Podere Pradarolo, Emilia-Romagna, Malvasia di Candia Aromatico	
Cidre Fraicheur 75cl	75/300
La Cave de Mirande, Frankrike	
Bastardapan, 33cl	85
Chad Beer, Sverige	

BASTARD Mäster Johansgatan 11, Malmö Tel +46 (0)40 12 13 18 www.bastardrestaurant.se

Öppettider tisdag–torsdag 17–24 fredag–lördag 17–01