



Torsdag 25 Maj 2017

## FÖRE MATEN

---

<b>Offshoot Pet-Nat</b>	<b>110/630</b>
Heaps Good Wine Co., Podravska	
<b>Up in the Air</b>	<b>135</b>
Pisco, ingefära, citron, äggvita & bitters	

## MENY

---

<b>Bastardplanka</b>	<b>155</b>
<b>Anchoas Nardin</b>	<b>95</b>
<b>Marinerade oliver</b>	<b>45</b>
<b>Grishuvudterriner</b>	<b>95</b>
<b>Färsk getost med grön tomat, mynta &amp; linfrökex</b>	<b>75</b>
<b>Buratta med rädisor</b>	<b>135</b>
<b>Gravad lax med gurka &amp; pepparrot</b>	<b>135</b>
<b>Grön sparris med lardo &amp; valnötter</b>	<b>155</b>
<b>Pizza med tomat, mozzarella, chorizo &amp; rödlök</b>	<b>135</b>
<b>Pizza med mozzarella, Havgus, nässlor &amp; hasselnötter</b>	<b>135</b>
<b>Blåmusslor &amp; vit sparris med libbsticka</b>	<b>165</b>
<b>Boudin blanc med ärtor, nypotatis &amp; ramslök</b>	<b>175</b>
<b>Munkasvin med borlottibönor, röka tomater &amp; rucola</b>	<b>175</b>

## EFTERRÄTTER

---

<b>Cassataglass med passito</b>	<b>85</b>
<b>Citron &amp; flädersorbet</b>	<b>65</b>
<b>Chokladsorbet med olivolja &amp; havssalt</b>	<b>75</b>
<b>Aprikos- &amp; plommonfrangipane med creme fraiche</b>	<b>75</b>
<b>Citronposset med vinbärsblad &amp; rabarber</b>	<b>85</b>
<b>Maräng med jordgubbar, citroncurd &amp; grädde</b>	<b>85</b>

## IKVÄLL REKOMMENDERAR VI

---

<b>Lucido 2015</b>	<b>125/500</b>
Marco De Bartoli , Sicily, Catarratto	
<b>Il Rospo 2014</b>	<b>150/600</b>
Montesecondo , Tuscany, Cabernet Sauvignon	
<b>Vej 270 "Orange"</b>	<b>125/500</b>
La Coste, Emilia-Romagna, Malvasia di Candia Aromatico	
<b>Cidre Pays d'Auge 75cl</b>	<b>65/295</b>
Dupont, Frankrike	
<b>Bøgedal Hyld, 5,7%, galopp</b>	<b>85</b>
Bøgedal Brygghus, Danmark	

**BASTARD** Mäster Johansgatan 11, Malmö Tel +46 (0)40 12 13 18 [www.bastardrestaurant.se](http://www.bastardrestaurant.se)

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