



Torsdag 22 Juni 2017

FÖRE MATEN

Penser Nature Ancestrale	95/570
Passavant, Loire	
Brony	135
Vodka, Aperol, citron & rabarber	

MENY

Bastardplanka	165
Marinerade oliver	45
Ärter & lardo på grillat bröd	95
Färsk getost & betor med linfrökex	75
Grishuvudterriner	95
Tomater, körsbär, sardeller & oregano	95
Grillad grön sparris med bottargasmör	155
Rå oxen med baby gem & grillad crème fraîche	165
Pizza med tomat, mozzarella, svampar & parmesan	135
Pizza med mozzarella, fårost, blomkål & purjolök	135
Grillad oxtunga med nypotatis, ankägg & örter	175
Munkasvin med morötter, vitkål, citron & dragon	175
Lammhjärta med gröna blad, kärnmjölke & pimientos de padrón	175

EFTERRÄTTER

Dulce de leche	75
Citron & flädersorbet	65
Abbeys chokladkaka med crème fraîche	95
Körsbärgalette med vaniljglass & butterscotch	95
Citron & vinbärsbladspöset med hallon & kolakaka	85
Maräng med rabarber, jordgubbar, citroncurd & grädde	95

IKVÄLL REKOMMENDERAR VI

La Croix Moriceau 2015	105/420
Manuel Landron & Marion Pescheux, Loire, Muscadet	
Merci La Vie 2015	105/420
Domaine de l'Oubliée, Loire, Cabernet Franc	
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