



Tisdag 29 augusti 2017

## FÖRE MATEN

---

<b>Offshoot Pet-Nat</b>	<b>110/630</b>
Heaps Good Wine Co., Podravska	
<b>Sabotage</b>	<b>135</b>
Mezcal, Gul Chartreuse, Maraschino & citron	

## MENY

---

<b>Bastardplanka</b>	<b>165</b>
<b>Marinerade oliver</b>	<b>45</b>
<b>Lardo &amp; sardeller på grillat bröd</b>	<b>95</b>
<b>Corn fritters</b>	<b>65</b>
<b>Grishuvudterriner med syltad asiagurka &amp; senap</b>	<b>95</b>
<b>Courgetter med pinjenötter, mangold &amp; miso</b>	<b>135</b>
<b>Pizza med tomat, mozzarella &amp; vilda svampar</b>	<b>145</b>
<b>Pizza med mozzarella, cheddar &amp; purjolök</b>	<b>135</b>
<b>Grillade blåmusslor med bönor &amp; smör</b>	<b>125</b>
<b>Rå Rödkulla med baby gem &amp; pistage</b>	<b>165</b>
<b>Grillad makrill med rädisor, vindruvor, gurka &amp; krasse</b>	<b>145</b>
<b>Munkasvin med kål, nektariner &amp; dragon</b>	<b>185</b>
<b>Grillad Rödkulla med broccoli, lökar, chili &amp; vitlök</b>	<b>195</b>

## EFTERRÄTTER

---

<b>Chokladsorbet med grädde</b>	<b>75</b>
<b>Melonsorbet med olivolja</b>	<b>55</b>
<b>Kärnmjölkspudding med hallon &amp; kolakaka</b>	<b>85</b>
<b>Blåbärssemifreddo med mandel</b>	<b>85</b>
<b>Cassataglass med Passito</b>	<b>85</b>

## IKVÄLL REKOMMENDERAR VI

---

<b>Paulatim 2015</b>	<b>135/540</b>
Les Deux Terres, Ardèche, Chardonnay	
<b>Gaitu 2015</b>	<b>105/420</b>
Valle Unite, Piedmonte, Barbera	
<b>Josgrop Cider 75cl</b>	<b>65/250</b>
Vin & Natur, Sverige	
<b>Bastardapan, 33cl</b>	<b>85</b>
Chad Beer, Sverige	

**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