

S T A R T

FÖRRÄTT

CHEFS CHOICE OST CHARK

155 kr

Kökets val av charkuterier, ost, oliver och husåknäcke.
Rek. vin: Barbera d'Alba.

LAX CHOP CHOP TACO

125 kr

Sotad lax med koriandersallad, majstortilla, tomatillosalsa och chilimajonnäs.
Rek. vin: Groh Riesling.

RÄKOR AIOLI

125 kr

Handskalade räkor i krämig aioli med gräslök på smörstekt brioche.
Rek. vin: Groh Riesling.

CHÈVRE BOUCHE CHAUD

125 kr

Gratinerad getostkräm med citronmarinerade höstbetor, bladsallad och tryffelhonung.
Rek. vin: Chablis.

FÖRDRINKAR

Stolen Apples

A tribute to apples and their diversity. OP Anderson, dry sherry, apple, yuzu, cinnamon, lemon, bitters and sea salt.

Old Cuban

A rare classic to be reinvented in the modern era. Fresh, crisp and sophisticated. El Dorado 5yr, lime, mint and prosecco.

Berry-Pickers Relief

Cosmopolitan fans, look here! Dry, fruity and elegant. Hernö gin, sake, lingonberries and lime.

132 kr/drink

EN BUBBLIG START

99/glas

Jacquart Mosaïque
NV, Champagne, France

DELAD GLÄDJE

HEJ OCH VÄLKOMNA!

På Bazar är det som en **grillfest vid bordet**. Och här har vi samlat våra mest populära rätter. Dessa delar ni på i sällskapet, för vi tror att äkta glädje är delad glädje. Hoppas ni hittar något som **smakar!**

BEEF BEST CHOICE

Shortrib 12 h 400 g, grillad flapsteak 150 g med padrones citron och svart-pepparglace. Serveras med säsongens grönsaker, tomatrelish, bearnaise och rostad potatis.
Rek. vin: Côtes du Rhône Saint Esprit.

465 kr/2 pers

SALMON VS SHRIMPS

Vedbakad laxfile 300 g, 2 st grillade rödräkor, 100 g rökta blåmusslor med padrones citron och örter. Serveras med vedsotade äpplen, råstekt blomkål, picklad lök, hummerkräm, citronsmör och rostad potatis. *Rek. vin: Groh Riesling.*

465 kr/2 pers

COWBOY PLATTER PÅ ENTRECOTE

Entrecot 1000 g, pommes Jackson, säsongens grönsaker och padrones. Serveras med bearnaise och rödvinsky.
Rek. vin: Chateauf-du-Pape Rouge.

795 kr/2 pers

LAMM CHIMICHURRI

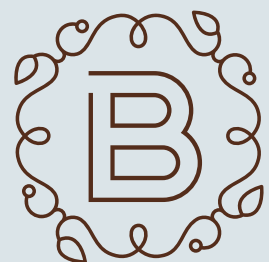
Lammracks 300 g, rostbiff 100 g, merguez 100 g med padrones citron och chimichurri. Serveras med broccoli, rostade grönsaker, bakad tomat, dijon, paprikakräm och harissa aioli.
Rek. vin: Barbera d'Alba.

465 kr/2 pers

GREEN LINE

Pommes Jackson på sötpotatis med borlottibönor och kryddgrönt. Hel rostad blomkål, rökt shiitakesvamp, chililolja och bakad lök. Grillad halloumi med Padrones och chimichurri.
Rek. vin: Groh Riesling

375 kr/2 pers



BAZAR

BISTRO

BIFF BOOKMAKER

155 kr

Träkolsgrillad rostbiff med chop chop-sallad, dijonnaise, bakad tomat, äggulekräm, pepparglace och riven pepparrot på levain-toast. *Rek. vin: Côtes du Rhône Saint Esprit.*

HÖGREVSBURGARE BAZAR

175 kr

Grillad högrevsburgare med svarta sara tryffelmajonnäs, picklad rödlök, tomat, lollosallad, briochebröd och pommes frites. *Rek. dryck: O.P. Anderson 2 cl och Brooklyn Lager.*

RISOTTO FUNGHI HALLOUMI

195 kr

Krämig risotto på svampbuljong och mascarpone med stekt svamp, salladslök, halloumi och basilika genovese. *Rek. vin: Chianti Classico.*

Hey!
What's
cooking,
good
looking!

TRE-RÄTTERS-MENY

FÖRRÄTT - RÄKOR AIOLI

Handskalade räkor i krämig aioli med gräslök på smörstekt brioche.

Rek. vin: Groh Riesling.

VARMRÄTT - BEEF BEST CHOICE

Shortrib 12 h 400 g, grillad flapsteak 150 g med padrones citron och svartpepparglace.

Serveras med säsongens grönsaker, tomatrelish, bearnaise och rostad potatis.

Rek. vin: Côtes du Rhône Saint Esprit.

EFTERRÄTT - GLACE AU FOUR

Härlig mix av glass från Lejonet & Björnen med kanelbrioche, rårörda bär och rostad maräng.

Rek. vin: MAD Late Harvest Tokaji.

790 kr/2 pers

OSTBRICKA

Tre sorters ostar: blå, gul och vit.
Med knäcke och marmelad.

Rek. vin: Quinta da Romaneira Tawnyport.

135 kr

MENNY

NAPOLITANSK PIZZA

MARGERITA

Alla pizzors moder. San marzano tomat, fiore di latte, olivolja och basilika.

Rek. öl: Birra Antoniana Crisp Lager.

125 kr

It's
sliced =
Vi delar
alltid
pizzorna
åt er.

TRYFFELSALAMI

145 kr

San marzano tomat, fiore di latte, tryffelsalami, citronolja och persilja.
Rek. vin: Chianti Classico.

PARMASKINKA

155 kr

San marzano tomat, fiore di latte, parmaskinka, pinjenötter, balsamicovinäger och ruccola.
Rek. öl: Birra Antoniana Crisp Lager.

GAMBERONI

185 kr

San marzano tomat, fiore di latte, handskalade räkor, bladspenat och citronaioli.
Rek. vin: Groh Riesling.

PICANHA

175 kr

San marzano tomat, fiore di latte, grillad picanha, rostad vitlök, svartpeppar och chilibearnaise.
Rek. vin: Barbera d'Alba.

TALLEGRO

135 kr

San marzano tomat, fiore di latte, Talleggio ost, rökt shiitake svamp, och rostad mandel.
Rek. vin: Chianti Classico.

EFTERRÄTT

GLACE AU FOUR

155 kr/
2 pers

Härlig mix av glass från Lejonet & Björnen med kanelbrioche, råörda bär och rostad maräng.
Rek. vin: MAD Late Harvest Tokaji.



VANILJ CRÈME BRÛLÉE

95 kr

Bakad vaniljkräm med råsocker, rostade hasselnötter och citron.
Rek. vin: MAD Late Harvest Tokaji.

BROWNIE ROCKY ROAD

95 kr

Vaniljglass, chokladkräm, mjölkkola, chokladsås, rostade nötter, kolaflarn, marshmallows och brownie. *Rek. vin: Moscatel Oro.*

BANAN BANANA SPLIT

95 kr

Vaniljglass, banan, banansylt, maräng, chokladsås och grädde. *Rek. vin: Moscatel Oro.*



Vi är kontantfria.
Betala gärna med kort eller
Swish: 123 122 76 77

DU FÅR MED DET SOM DU INTE ÄTER UPP I EN DOGGYBAG.

CHAMPAGNE OCH MOUSSERANDE

ITA Prosecco	85 kr/445 kr
NV, Veneto, Italien	
AA Cava Privat Rosé Brut Nature	395 kr
NV, Spanien	
Pol Roger Brut Vintage 2009	995 kr
Champagne, Frankrike	
Billecart-Salmon Blanc de Blancs	995 kr
NV, Champagne, Frankrike	
Billecart-Salmon Brut Rosé	895 kr
NV, Champagne, Frankrike	
Taittinger Comtes de Champagne	2 195 kr
2006, Champagne, Frankrike	
Perrier Jouët Belle Epoque	2 195 kr
2008, Champagne, Frankrike	

VITT VIN

FRANKRIKE

Chablis	135kr/545 kr
2016, Samuel Billaud, Bourgogne	
Riefle Pinot Gris	495 kr
2012, Riefle, Alsace	
Meursault "En La Barre"	995 kr
2016, Heitz-Lochardet, Bourgogne	

TYSKLAND

Groh Riesling	125 kr/495 kr
2016, Groh, Rheinhessen	
Riesling Lorch	545 kr
2014, August Kessler, Rhiengau	

ÖSTERRIKE

Grüner Veltliner DAC	495 kr
2016, Fred Loimer, Kamptal	

ITALIEN

Cadetto Bianco	89 kr/349 kr
2016, Lungarotti, Umbria	

SYDAFRIKA

Rall White	645 kr
2016, Rall, Swartland	

USA

Kung Fu Girl Riesling	495 kr
2015, Charles Smith Wines, Whashington State	
Santa Barbara Chardonnay	695 kr
2015, Au Bon Climat, Central Coast	
Chardonnay La Masia	795 kr
2014, Marimar, Russian River	

RÖTT VIN

FRANKRIKE

Côtes du Rhône Saint Esprit	110 kr/440 kr
2016, Delas Freres, Rhône	
Chateauf-neuf-du-Pape Rouge	
2012, Château Mont-Redon, Rhône	695 kr
Magnum 1 500 ml	1 390 kr
Crozes-Hermitage Silene	595 kr
2014, Jean-Louis Chave, Rhône	
Clarendelle Rouge	545 kr
2012 Haut Brion, Bordeaux	

ITALIEN

Chianti Classico	125 kr/495 kr
2016, Tolaini, Toscana	
Barbera d'Alba	155 kr/620 kr
2014, Pio Cesare, Piemonte	
Magnum 1 500 ml	1 195 kr
Langhe Nebbiolo Magnum	1 195 kr
2016, Sottimano, Piemonte	
Barolo	995 kr
2014, Pio Cesare, Piemonte	
Barbaresco Serraboella	995 kr
2015, Barale Fratelli, Piemonte	
Brunello di Montalcino	895 kr
2012, Castello Romitorio, Toscana	
Ripasso Superiore	595 kr
2013, Musella, Veneto	
Amarone della Valpolicella	795 kr
2012, Bennati, Veneto	

SPANIEN

XIII Lunas	89 kr/349 kr
2013, Bodegas Fin de Siglo, Rioja	
Celeste	135 kr/540 kr
2014, Torres, Ribera Del Duero	
AALTO Magnum	1 595 kr
2015, Aalto, Ribera Del Duero	
Gran Coronas Reserva	
2014, Torres, Penedés	495 kr
Magnum 1 500 ml	995 kr
Mas La Plana Cabernet Sauvignon	895 kr
2012, Torres, Penedés	
Ysios Reserva	595 kr
2008, Rioja	

SYDAFRIKA

Rudi Schultz Syrah	545 kr
2014, Stellenbosch	
De Toren Fuison V	745 kr
2014, Stellenbosch	

USA

Estate Syrah	645 kr
2014, Stolpman, Ballard Canyon	
Pinot Noir Mas Cavalls	745 kr
2013, Marimar, Sonoma Coast	
Napa Cabernet Sauvignon	995 kr
2014, Matthiasson, Napa Valley	

ROSÉVIN

M de Minuty 2016	99 kr/395 kr
Château Minuty, Provence, Frankrike	
Minuty Prestige	
2016, Château Minuty, Provence, Frankrike	
1 500 ml	995 kr
3 000 ml	1 995 kr

ÖL, BIRA, BÄRS

Pripps Blå 40 cl fat	69 kr
Staropramen 40 cl fat	84 kr
Brooklyn Lager 40 cl fat	84 kr
Eriksberg Karaktär 40 cl fat	79 kr
Brooklyn Bel Air Sour 33 cl	89 kr
Brooklyn Brown Ale 33 cl	84 kr
Brooklyn Defender IPA 33 cl	89 kr
Birra Antoniana Crisp Lager 33 cl	74 kr
Carlsberg Hof 33 cl	69 kr
Good Guys Shwheat 33 cl	89 kr
Good Guys Pilot IPA 33 cl	89 kr
Fryken Lager 33 cl	79 kr
Fryken Ale 33 cl	64 kr
Nya Carnegie Luma Lager 33 cl	64 kr
Mikkeller American Dream 33cl	79 kr
Mikkeller Peter Pale & Mary 33cl	84 kr
Mikkeller Kärlek 33cl	89 kr
To Øl Cloud 9 Wit 33 cl	84 kr
Omnipollo Maz 33 cl	94kr
Omnipollo Zodiak 33 cl	89kr

CIDER/ALKOLÄSK

Somersby Päröncider 33 cl	69 kr
Somersby Elderflower Lime 33 cl	69 kr
Dupont Cidre Bouché 33 cl	99 kr
O.P. Anderson Cocktail Lemon & Nettles	79kr/33cl

UTAN ALKOHOL

Brewdog Nanny State 33 cl	59 kr
Carlsberg Non Alcoholic 33 cl	49 kr
Fryken Lättöl 33 cl	49 kr
Mikkeller Drink'in the Sun 33 cl	69 kr
100 % Blåbär Saxhyttegubben 33 cl	99 kr
Allain Milliat Rouge Merlot Flaska 33 cl	99 kr
Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-Up 33 cl	35 kr
Richard Juhlin Sparkling Wine 20 cl	99 kr
Sommersby Cider alkoholfri 33 cl	49 kr
Sparkling Water 75 cl	35 kr
Äppelmust 33 cl	49 kr

Skål för delad glädje. Skål för ett gott sällskap. Slutet gott, allting gott. Tack för i dag!