

START

HEJ OCH VÄLKOMNA!

På Bazar är delad glädje äkta glädje. Vi är glada att ni är här för att glädjas med oss. Här bjuder vi på skön mijö och smakfulla upplevelser för ert sällskap. **Smaklig måltid!**

FÖRDRINKAR

AFTERSUN132 kr
Vanilj, persika & passionsfrukt med torr prosecco.

CLOVER CLUB132 kr
Gin & torr vermouth. Hallon & äggvita.

PALLADE ÄPPLEN132 kr
Äppelmust & OP Petronella. Gurka & syrlig lime.

GT RABARBER150 kr
Stockholms Bränneri Pink Gin med färsk rabarber & tonic.

GT SLÅNBÄR150 kr
En mix av Hernös London Dry & Sloe Gin med tonic & russchian.

BELLINI ORIGINAL

Prosecco, persika & hallon..... 115 kr

BUBBEL

ITA Prosecco 85 kr/445 kr
NV, Veneto, Italien

AA Cava Mirgin Laietà 595 kr
2014, Spanien

Pol Roger Brut Reservé 795 kr
Champagne, Frankrike

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

Perrier Jouët Belle Epoque 2 195 kr
2008, Champagne, Frankrike

ROSÉVIN

M de Minuty 105 kr/425 kr
2016, Château Minuty, Provence, Frankrike

Rosaleda Rosé of Pinot Noir 125 kr/495 kr
2017, Marimar, Sonoma Coast, USA

Fistful of Love Rosé 595 kr
2017, Wine Mechanics, Göteborg, SWE

Minuty Prestige
2016, Château Minuty, Provence, Frankrike
1 500 ml 995 kr
3 000 ml 1 995 kr

Bring on
the bubbly!

FÖRRÄTTER

BAZAR 'S OST & CHARK

155 kr

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

LAX TACO

135 kr

Sotad lax, koriandersallad med tomatillosalsa, chilimajonäs på majstortilla.
Rek. vin: Groh Riesling.

RÄKOR I AIOLI PÅ TOAST

145 kr

Handskalade räkor i krämig aioli på rostad brioche.
Rek. vin: Groh Riesling.

CHÈVRE SALLAD & BETOR

125 kr

Getost, citronmarinerade betor, sallad & tryffelhonung.
Rek. vin: Origini Pinot Grigio.

Hey! What's cooking, good looking!

BAZAR

NAPOLITANSK PIZZA

MARGHERITA

135 kr | San Marzano tomat, fiore de latte, olivolja & basilika.
Rek. öl: Birra Antoniana Crisp Lager.

PICANHA

175 kr | Grillad picana, rostad vitlök, svartpeppar & chilibearnaise. San marzano tomat & fiore de latte.
Rek. vin: Barbera d'Alba.

GAMBERONI

185 kr | Handskalade räkor, bladspenat & citronaioli. San marzano tomat & fiore de latte.
Rek. vin: Origini Pinot Grigio.

PARMASKINKA

165 kr | Parmaskinka, pinjenötter, balsamicovinäger & ruccola. San marzano tomat & fiore de latte.
Rek. öl: Birra Antoniana Crisp Lager.

TALLEGRO

145 kr | Talleggio ost, rökt shiitake-svamp & rostad mandel. San marzano tomat & fiore de latte.
Rek. vin: Rosso Toscana.

TRYFFELSALAMI

155 kr | Tryffelsalami, citronolja & persilja. San marzano tomat & fiore de latte.
Rek. vin: Rosso Toscana.

VEGAN

PIZZA VEGAN

145 kr | Aubergine, saltorkad tomat, sparris, champinjoner, chili, oliver & veganost.
Rek. vin: Rosso Toscana.

BAKAD ROTSELLERI

185 kr | Sparris & friterad halloumi (vegan: tofu). Grön ärtpuré, betor, torkad svartkål & örtolja.
Rek. vin: Origini Pinot Grigio.

BISTRO

RÄKSALLAD & AVOKADO

185 kr | Handskalade räkor, sockerärtor, gurka, rädisor, dill & citron.
Rek. vin: Groh Riesling.

KYCKLINGSALLAD & CONFITERADE TOMATER

175 kr | Grillad kycklingfilé, grön sparris, rödlök & paprikakräm.
Rek. dryck: Origini Pinot Grigio.

BIFF BOOKMAKER

155 kr | Träkolsgrillad rostbiff, sallad, dijonnaise, tomat, pepparglace & riven pepparrot. Serveras på Levaintoast från vårt eget bageri.
Rek. vin: Côtes du Rhône Saint Esprit.

GRILLAD LAX & GRÖN SPARRIS

235 kr | Färskpotatis, dill & creme fraiche med örter.
Rek. vin: Chardonnay Macon-Chanitré.

HÖGREVSBURGARE

185 kr | Grillad högrevsburgare på brioche, tomat, syrad rödlök, sallad, svarta Sara & tryffelmajonäs. Pommes frites.
Rek. vin: Hey Malbec.

ENTRECÔTE MED BEARNAISE & RÖDVINSSÅS

295 kr | Confiterade körsbärstomater & pommes frites.
Rek. vin: Côtes du Rhône Saint Esprit.

MENY

DELAD GLÄDJE

På Bazar är det som en **grillfest vid bordet**. Dessa rätter delar ni på i sällskapet (minst 2 personer), för vi tror att äkta glädje är delad glädje. **Smaklig måltid!**

SALMON VS SHRIMPS

Sotad laxfilé, grillade rödräkor & rökta blåmusslor.
Rostad blomkål, äpplen, syrad lök, padrones, citron & rostad potatis.
Hummerkräm & citronsmör.

Rek. vin: Chardonnay Macon-Chantré.

245 kr/pers

SURF & TURF

Sotad laxfilé, rödräkor, rökta blåmusslor & shortrib, grillad flapsteak.
Padrones, citron, säsongens grönsaker & rostad potatis.
Hummerkräm, rödvinsås & bearnaise.

*Rek. vin: Chardonnay Macon-Chantré
alt Barbera d'Alba.*

245 kr/pers

LAMM CHIMICHURRI

Lammracks, lammrostbiff & merguez.
Broccoli, bakad tomat, dijon, padrones, citron & rostad potatis.
Chimichurri, paprikakräm & harissa aioli.

Rek. vin: Côtes du Rhône Saint Esprit.

245 kr/pers

BEEF BEST CHOICE

Shortrib & grillad flapsteak.
Säsongens grönsaker, tomatrelisch, padrones, citron & rostad potatis.
Bearnaise & svartpeppar-glacé.

Rek. vin: Hey Malbec.

245 kr/pers

GREEN LINE

Rostad blomkål, shiitakesvamp, bakad lök, padrones, & grillad halloumi.
Pommes Jacksson: sötpotatis, borlottibönor, örter & parmesan.
Chimichurri & chiliolja

Rek. vin: Groh Riesling.

195 kr/pers

EFTERRÄTT

JORDGUBBAR & CHAMPAGNESORBET

85 kr

Färska jordgubbar serveras med Champagnesorbet.

Rek. vin: Mad Late Harvest Tokaji.

GLASS & SORBET

85 kr

Från Lejonet & Björnen. Säsongens bär & marängar.

CRÉME BRÛLÉE

95 kr

Rostade hasselnötter & färska bär.

Rek. vin: MAD Late Harvest Tokaji.

BROWNIE ROCKY ROAD

95 kr

Vaniljglass, chokladkräm, rostade nötter & marshmallows.

Rek. vin: Moscatel Oro.

TRE SORTERS OSTAR

145 kr

Husåknäcke & marmelad.

Rek. vin: Tawny Port.

TRE RÄTTERS-MENY

RÄKOR I AIOLI PÅ TOAST

Handskalade räkor i krämig aioli på rostad brioche.

Rek. vin: Groh Riesling.

GRILLAD FLAPSTEAK

Säsongens grönsaker, confiterade tomater & pommes frites.
Bearnaise & rödvinsås.

Rek. vin: Hey Malbec.

BROWNIE ROCKY ROAD

Vaniljglass, chokladkräm, rostade nötter & marshmallows.

Rek. vin: Moscatel Oro.

395 kr/pers

ÖL, BIRA, BÄRS

Pripps Blå 40 cl fat	69 kr
Carlsberg Unfiltered 40 cl fat	79 kr
Staropramen 40 cl fat	84 kr
Brooklyn Defender IPA 40 cl fat	89 kr
Birra Antoniana Crisp Lager 33 cl	74 kr
Carlsberg Hof 33 cl	69 kr
Dugges Tropic Thunder 33 cl	89 kr
Good Guys Shweat 33 cl	89 kr
Good Guys Pilot IPA 33 cl	89 kr
Fryken Lager 33 cl	79 kr
Fryken Ale 33 cl	64 kr
Kronenbourg Blanc 33 cl	79 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	94 kr
Omnipollo Zodiak 33 cl	89 kr

VITT VIN

FRANKRIKE

Chablis Saint-Pierre Magnum..... 1195 kr
2014, Le Domain d' Henri, Bourgogne

TYSKLAND

Groh Riesling120 kr/475 kr
2016, Groh, Rheinhessen

ITALIEN

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

Orgini, Pinot Grigio 110 kr/440 kr
2016, Lungarotti, Umbria

USA

Albarino 595 kr
2017, Marimar, Russian River Valley

Santa Barbara Chardonnay 695 kr
2015, Au Bon Climat, Central Coast

Chardonnay La Masia 795 kr
2014, Marimar, Russian River

RÖTT VIN

ARGENTINA

Hey Malbec 130 kr/520 kr
2016, Riccielli, Mendoza

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

Saint-Julien 1395 kr
2014, Chateau Branaire-Ducru, Bordeaux

ITALIEN

Rosso di Toscana 125 kr/495 kr
2014, La Fortuna, 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

Amarone della Valpolicella 795 kr
2012, Bennati, Veneto

Barolo Magnum 1595 kr
2014, Paolo Scavino, Piemonte

Barolo "Bussia" Riserva 1995 kr
2004, Barale Fratelli, Piemonte

SPANIEN

XIII Lunas 89 kr/349 kr
2015, Bodegas Fin de Siglo, Rioja

AALTO Magnum 1 595 kr
2015, Aalto, Ribera Del Duero

Gran Coronas Reserva
2014, Torres, Penedés 495 kr
Magnum 1 500 ml 995 kr

Perpetual 745 kr
2015, Torres, Priorat

Mas La Plana Cabernet Sauvignon 895 kr
2012, Torres, Penedés

SYDAFRIKA

Rudi Schultz Syrah 545 kr
2014, Stellenbosch

De Toren Fuison V 745 kr
2014, Stellenbosch

USA

Old Vines Zinfandel 595 kr
2012, Silvia Cellars, Sonoma

Estate Syrah 695 kr
2014, Stolpmann, Ballard Canyon

Pinot Noir Mas Cavalls 745 kr
2013, Marimar, Sonoma Coast

Napa Cabernet Sauvignon 995 kr
2014, Matthiasson, Napa Valley

McDougall Pinot Noir 1195 kr
2016, Kutch, Sonoma

CIDER/ALKOLÄSK

Somersby Päron 33 cl 69 kr

Somersby Elderflower Lime 33 cl 69 kr

Dupont Cidre Bouché 33 cl 99 kr

O.P. Anderson Cocktail Lemon
& Nettles 33 cl 79 kr

UTAN ALKOHOL

Brooklyn Special Effects 33 cl 59 kr

Bramleys Svarta Vinbärsmust 25 cl 49 kr

Bramleys Äppelmust Eko 25 cl 49 kr

Carlsberg Non Alcoholic 33 cl 49 kr

Fryken Lättöl 33 cl 49 kr

Mikkeller Drink'in the Sun 33 cl 69 kr

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-Up 33 cl 35 kr

Richard Juhlin Sparkling Wine 20 cl 99 kr

Somersby Cider alkoholfri 33 cl 49 kr

Sparkling Water 75 cl 35 kr

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

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