

GÄNGET

VÄLKOMNA!

På Bazar tycker vi att äkta glädje är delad glädje. Därför delar ni på huvudrätten i menyerna på minst 2 personer.
Smaklig måltid!

Hey!
What's
cooking,
good
looking!



CHEF'S MENU

OST & CHARKBRICKA

Kökets val av charkuterier, ost, oliver & Husåknäcke.

COTTE VS BRINGA

Grillad kalventrecôte & lätrökt grillad nötbringa. Färsk salsiccia. Honungsrostade rotfrukter & grillad svamp. Bearnaise & chilikräm.

MARÄNG & GLASS

Chokladsnurrad maräng, grädde med blåbär, vaniljglass & chokladsås. Toppas med färska bär.

HUVUDRÄTT
235 kr

HUVUDRÄTT & DESSERT
295 kr

TRERÄTTERS
395 kr

BAZAR MENU

RÄKOR

Citron, soja & sesammarinerade räkor. Serveras med gurka & briocheflarn.

TORSK VS LAX

Smörstekt skrei & grillad lax. Honungsrostade rotfrukter & blomkålspuré. Sandefjordsås & chilikräm.

CHOKLAD X3

Vit, ljus & mörkchokladterriner. Chokladmousse. Serveras med bärcremeux & färska bär.

HUVUDRÄTT
265 kr

HUVUDRÄTT & DESSERT
325 kr

TRERÄTTERS
445 kr

GREEN MENU

BEET TARTAR

Betor & picklade senapsfrön. Serveras med selleripuré & chips av lotusrot.

GREEN LINE

Saltbakad spetskål & jordärtskocka. Hemmagjord ricotta, chips & tapiokaärlor. Grillad halloumi, grönsaker & rostad sötpotatis.

MÖLTER

Varma värmländska hjortron med vaniljglass & mandelbiskvi.

HUVUDRÄTT
195 kr

HUVUDRÄTT & DESSERT
245 kr

TRERÄTTERS
325 kr

GÄNGET

BAZARS KLASSIKER

PARMASKINKA

Parmaskinka, pinjenötter, balsamicovinäger & ruccola. San marzano tomat & fiore de latte.

Rek. vin: Barbera d'Alba

175 kr

ENTRECÔTE

Rostad potatis, honungsrostade rotfrukter & semitorkade tomater. Rödvinssås & bearnaise.

Rek. vin: Hey Malbec

295 kr

TRYFFELSALAMI

Tryffelsalami, citronolja & persilja. San marzano tomat & fiore de latte.

Rek. vin: Morellino di Scansano

165 kr

BAZARS BURGARE

Högrevsburgare med brie de Meaux, svart vitlöksmajonäs, sallad, tomat & lök. Serveras med pommes, coleslaw & chipotledipp.

Veg: Eldost från Toverud Gård

Rek. vin: Hey Malbec

195 kr

VITT VIN

ITALIEN

Cadetto Bianco 89/380 kr
2018, Lungarotti, Umbria

Colpasso Pinot Grigio 105/445 kr
2019, Terre Siciliane

TYSKLAND

Groh Riesling 120/495 kr
2016, Alex Groh, Rheinhessen

USA

Eve Chardonnay 125/545 kr
2017, Charles Smith, Washington State

ROSÉ VIN

Viña Esmeralda Rosé 95/395 kr
2017, Torres, Katalonien, Spanien

RÖTT VIN

ARGENTINA

Hey Malbec 125/545 kr
2018, Riccielli, Mendoza

CHILE

Hemesferio Cabernet Sauvignon . 89 kr/380 kr
2016, Central Valley

FRANKRIKE

Côtes du Rhône 115/475 kr
2016, Hommage du Rhône, Rhône

ITALIEN

Morellino di Scansano 120/495 kr
2017, Castello Romitorio, Toscana

Barbera d'Alba 145/595 kr
2017, Pio Cesare, Piemonte

ÖL, BIRA, BÄRS

Pripps Blå 40 cl fat 69 kr

Eriksberg Karaktär 40 cl fat 84 kr

Staropramen 40 cl fat 86 kr

NCB Hoppy Daze IPA 40 cl fat 89 kr

1664 Kronenbourg Blanc 33 cl 79 kr

Birra Antoniana Marechiaro Lager 33 cl 84 kr

Brooklyn Bel Air Sour Ale 33 cl 84 kr

Carlsberg Hof 33 cl 69 kr

Carnegie Porter 33 cl 79 kr

Dugges Tropic Thunder Sour Ale 33 cl . 89 kr

Grimbergen Blonde Ale 33 cl 79 kr

Grimbergen Double Ambree 33 cl 79 kr

Good Guys Go To Helles Lager 33 cl 82 kr

Good Guys Hayley, IPA 33 cl 94 kr

Good Guys Pilot IPA 33 cl 89 kr

Good Guys Swheat, SIPA 33 cl 89 kr

Good Guys White, Wit 33cl 84 kr

Mikkeller Peter, Pale & Mary 33cl 89 kr

NCB 100W IPA 33 cl 89 kr

Omnipollo Zodiak, IPA 33cl 94 kr