

START

BUBBEL

Prosecco 89 kr/glas
Champagne 99 kr/glas

Made for sharing

HUGO SPRITZ

Fläder, citron, mynta & Prosecco.
Kanna 395 kr

ALKOHOLFRITT

HÖSTENS BÄR

Bramley´s Svartvinbärsmust, hallon & citron.

PASSION DREAM

Mango, passionsfrukt, lime & mynta.

59 KR

GIN & TONICS

MALFY CON LIMONE 145 kr
Citronskal, enbär, mynta, Lemon Tonic.

CHASE ELDERFLOWER 150 kr
Citron, enbär, fläder Tonic.

MONKEY 47 160 kr
Grapefrukt, rosépeppar, Polara Tonic.

HERNÖ 150 kr
Citronzest, svartpeppar & Polara Tonic.

HENDRICK´S 150 kr
Gurka, svartpeppar & Cucumber Tonic.

POLI MARCONI 46 155 kr
Citronskal, kardemumma, mynta & Mediterranean Tonic.

DRINKAR

SLÅNBÄR SOUR

Hernö Sloe Gin, persika, citronjuice, äggvita.

PALLADE ÄPPLEN

O.P. Andersson Petronella, Bramley´s
Äppelmust, svartvinbär, citronjuice.

OOHH HONEY

Jack Daniels Honey, Golden Falernum, lemonad.

PINEAPPLE EXPRESS

Torres 15y, Amarula Vanilla Spice, ananas,
passionsfrukt, ingefära & citron.

SAMURAJ

Midori, Edmond Briottet Triple Sec,
mandarin & citron.

BLUEBERRY MUFFIN

Koskenkorva Vanilla, Crème de Mûre, blåbär,
pepparkaka, citronjuice, AB.

128 KR

DELAD GLÄDJE

Ta in flera
rätter
& dela
vid bordet.

LÖJROMSPIZZA 🍷 🌿

295 kr | Vänerlöjrom, crème fraîche
& rödlök.
Rek. vin: La Chapelle Champagne

ANKBRÖST & SVAMP 🍷

135 kr | Shiitake, päron, apelsin, gari,
sesam & pak choi.
Rek. vin: Riesling

ROSTAD MOROT 🍷

115 kr | Chorizo, morotskräm, mandlar
& citron.
Rek. vin: Langhe Nebbiolo

ASIEN TACO 🍷 🌿

145 kr | Svensk pluma med groddar, kål,
morot, ingefära & chili. Serveras
med lime- & korianderdressing.
Rek. vin: Barbera d´Alba

TRYFFEL & KANTARELL 🍷

155 kr | Svampbuljong, kål, palsternacka
& jordärtskocka.
Rek. vin: Macon-Chaintre

HÖSTBETOR 🍷 🌿

125 kr | Med chèvre, nötter & hallonkrisp.
Rek. vin: Pinot Grigio

VITLÖKSBRÖD 🌿

85 kr | Vitlök, örter & citrus.

PADRONES 🍷

95 kr | Med parmesan & flingsalt.

BAZAR

NAPOLITANSK PIZZA

MARGHERITA

145 kr | San Marzano tomat, fiore de latte, olivolja & basilika.
Rek. vin: Langhe Nebbiolo

TRYFFELSALAMI

165 kr | Tryffel-salami & ruccola. San marzano tomat & fiore de latte.
Rek. vin: Barbera d'Alba

GAMBERI

185 kr | Räkor, syrad lök, dill & citron-aioli. San marzano tomat & fiore de latte.
Rek. vin: Pinot Grigio

SALSICCIA E FUNGHI

185 kr | Färsk salsiccia, skogssvamp, rostad vitlöksolja & ruccola. San marzano tomat & fiore de latte.
Rek. vin: Langhe Nebbiolo

FORMAGGIO DI CAPRA

165 kr | Chèvre, tryffelhonung, pumpa & ruccola. San marzano tomat & fiore de latte.
Rek. vin: Pinot Grigio

PARMASKINKA

175 kr | Parmaskinka, pinjenötter, balsamicovinäger & ruccola. San marzano tomat & fiore de latte.
Rek. vin: Barbera d'Alba

FUNGO DELLA FORESTA

VEGAN

155 kr | San marzano tomater, färskost, skogssvamp, vitlök, lök & ruccola.
Rek. vin: Pinot Grigio

Bästa pizzaölen
Birra Poretti

BAZARS KLASSIKER

BAZARS BURGARE

195 kr | Potato bun, rökt cheddar, tomat, lök & cornichoner. Serveras med pommes & aioli. Går att få med vanlig cheddar.
Veg: eldost.
Rek. vin: Hey Malbec

ENTRECÔTE

325 kr | Potatisfondant, morot, tomatkross, örter, bearnaise.
Rek. vin: Côtes du Rhône

HÄLLEFLUNDRAN

295 kr | Potatis, blomkål, torkad kål, smörsås & örter.
Rek. vin: Macon-Chaintré

HJÄRTSALLAD

195 kr | Hasselnötter, palsternacka, betor, kantarell & ägg.
Rek. vin: Pinot Grigio

”You had
me at
pizza”

ALLERGISK?

 = Innehåller laktos

 = Innehåller gluten

Många av våra rätter går att få veganska, laktos- eller glutenfria. Fråga oss så hjälper vi dig.

MMENNY

DELA FRÅN GRILLEN

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!

SURF N TURF

Kökets val av dagens fiskfångst & styckbitar. Detta serveras med säsongens primörer & passande tillbehör. Fråga din servitris om vad vi bjuder på ikväll.
Rek. vin: Macon-Chaintré alt Barbera d'Alba

295 kr/pers

OXFILÉ VS RYGGBIFF

Säsongens rotfrukter, potatis, palsternacka & betor. Höstgrönsaker. Bearnaise & rödvinssås.
Rek. vin: Hey Malbec

345 kr/pers

HEL MAJSKYCKLING

Rotfrukter, potatis, jordärtskocka, tomat & lök. Majskräm & aioli. Rekommenderas för 2-3 pers.
Rek. vin: Côtes du Rhône

275 kr/pers

BAZARS SHARINGMENY

En avsmakningsmeny med några av våra favoriträtter. Dessa rätter delar ni på i hela sällskapet, för vi tror att delad glädje är äkta glädje.

LÖJROMSPIZZA

Vänerlörrom, crème fraîche & rödlök.

ROSTAD MOROT

Chorizo, morotskräm, mandlar & citron.

PADRONES

Med parmesan & flingsalt.

MANGO

Kokos, lime & kiwi.

ANKBRÖST & SVAMP

Shiitake, päron, apelsin, gari, sesam & pak choi.

ASIEN TACO

Svensk pluma med groddar, kål, morot, ingefära & chili. Serveras med lime- & korianderdressing.

HÖSTBETOR

Med chèvre, nötter & hallonkrisp.

450 kr/pers. Gäller för hela bordet.

ÖL, BIRA, BÄRS

Fatöl

Pripps Blå 40 cl 74 kr
Staropramen 40 cl 88 kr
Birra Poretti 40 cl 79 kr
Eriksberg Karaktär 40 cl 84 kr
Brooklyn Naranjito APA 40 cl 86 kr
NCB Hoppy Daze IPA 40 cl 94 kr
NCB 100W IPA 40 cl 94 kr
Grimbergen Blonde Ale 40 cl 86 kr

Flasköl

Carlsberg Hof 33 cl 74 kr
Carnegie Porter 33 cl 69 kr
Dugges Tropic Thunder 33 cl 89 kr
Fryken Ale 33 cl 69 kr
Good Guys Pilot IPA 33 cl 89 kr
Kronenbourg Blanc 33 cl 79 kr
NCB 200W DIPA 33 cl 94 kr
NCB J.A.C.K Session IPA 33 cl 84 kr
NCB Luma Pils 33 cl 84 kr
Stallhagen Honungsöl Ljus Lager 33 cl ... 79 kr
Stallhagen Red US Ale 33 cl 79 kr
Stigbergets American Pale Ale 33 cl 84 kr
Stigbergets Coffee Stout 33 cl 89 kr
Stigbergets New & Improved IPA 44 cl 109 kr
Stigbergets The Chronic TIPA 44 cl 119 kr

CIDER/ALKOLÄSK

Somersby Cloudy Pear 33 cl 79 kr

VIN UTAN ALKOHOL

Leitz Eins Zwei Zero Sparkling Riesling 25 cl 85 kr
Leitz Eins Zwei Zero Riesling 60 kr
Domaine De La Prade Merlot Shiraz 60 kr

UTAN ALKOHOL

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-Up 33 cl 35 kr
Ramlösa 33 cl 35 kr
Bramleys Äppel/hallonmust 25 cl 39 kr
Bramleys Äppelmust/svartvinbär 25 cl .. 39 kr
Brooklyn Special Effects 33 cl 59 kr
Carlsberg Non Alcoholic 33 cl 45 kr
Stallhagen Styrman IPA 33 cl 45 kr
Polara Mandarin 27,5 cl 35 kr

AVSLUT

EFTERRÄTT

CRÈME BRÛLÉE

95 kr | Klassisk med nötter.
Rek. vin: Vinsanto

MANGO

95 kr | Kokos, lime & kiwi.
Rek. vin: Rivesaltes Ambré

CHOKLAD


95 kr | Citron & flingsalt.
Rek. vin: Macvin du Jura

PRALIN

35 kr | Från Sysseleback.

AVEC

WHISKY

Black Bottle 24 kr/cl
The Famous Grouse 24 kr/cl
Tullamore Dew 24 kr/cl
Ardbeg Ten 30 kr/cl
Redbreast 15 YO 30 kr/cl
Monkey Shoulder  30 kr/cl
Aberlour 16 YO 40 kr/cl
Ardbeg Uigeadail 40 kr/cl
Bunnahabhain Mòine 40 kr/cl
Bunnahabhain 12 YO 40 kr/cl
Lagavulin 16 YO 40 kr/cl
Glenfiddich 18y 55 kr/cl

BRANDY

Torres 15 YO 25 kr/cl

COGNAC

Grönstedts VSOP 25 kr/cl
Grönstedts XO 35 kr/cl
Grönstedts Extra 40 kr/cl
Grönstedts National 2016 50 kr/cl
Martell Cordon Bleu 50 kr/cl
Martell XO 70 kr/cl
Martell Creation Extra 195 kr/cl
Tesseron lot 29 150 kr/cl

CALVADOS

Coeur de Lion Selection 22 kr/cl
Boulard VSOP 30 kr/cl
Boulard XO 40 kr/cl
Chateau du Breuil XO 45 kr/cl
Christian Drouin 1997 60 kr/cl

ROM

Eldorado 15YO 35 kr/cl
Ron Quorhum 35 kr/cl
Plantation Trinidad 2008 40 kr/cl
Diplomático Ambassador 80 kr/cl

BOURBON

Gentelmen Jack 30 kr/cl
Woodford Reserve 30 kr/cl
Jack Daniels Single Barrel 35 kr/cl
Stagg JR 50 kr/cl
William Larue Weller 50 kr/cl

GRAPPA

Sarpa Barrique di Poli 25 kr/cl
Sarpa Barrique di Poli Barrique 25 kr/cl
Poli Grappa Amorosa Di Settembre . 40 kr/cl
Poli Paulliac 2007 50 kr/cl

LIKÖR

Licor 43 20 kr/cl
Amarula 22 kr/cl
Café Borghetti 22 kr/cl
Frangelico 22 kr/cl
Grand Marnier 22 kr/cl
Villa Massa Limoncello 22 kr/cl
Cointreau 24 kr/cl
Drambuie 24 kr/cl
Strega Riserva 26 kr/cl
Xanté 26 kr/cl

AFTER DINNER

Irish Coffee
Tullamore Dew, kaffe, farinsocker, grädde.

Brandy Alexander
Torres 15y, Cartron Crème De Cacao,
grädde, muskot.

Café de Menthe
Fräsch & krämig, för tankarna
delikat mot after eight.

128 kr

Kaffe är en
flytande kram
för din hjärna.

KAFFE & TE

Kaffe 30 kr
Espresso 28 kr
Dubbel espresso 35 kr
Capuccino 35 kr
Te 35 kr

Vi är kontantfria.
Använd kort eller Swish:
123 122 76 77.