

Bakfickans Meny

VÅRA ÖPPETTIDER
Alla dagar 12-sent



Från slaktaren

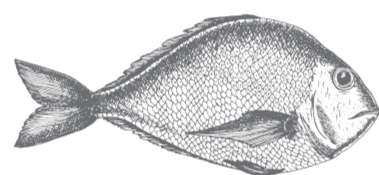
SVENSK TOMAHAWK CA 900 GRAM
(för två personer, ca 25 minuters tillagningstid)
645: -

SKÅNSK RYGGBIFF 220 GRAM
295: -

KOTLETRACKS FRÅN NIBBLE GÅRDSGRIS
235: -

HELGRILLAD VÅRKYCKLING
225: -

Samtliga kött detaljer serveras med grillad svensk färsk majs, hjärtsallad, Almnäs tegelost, rostade tomater samt sotade färska bönor serveras med färskpotatis, syrad grädde, rödlök, nyrviven pepparrot, örter och grillad gräslöksmajonnäs.



Från fiskaren

SMÖRSTEKT TORSK
med vitvinskoka blåmusslor serveras med hollandaise, grillad grön sparris, sotade färska bönor samt ljummen färskpotatisallad med syrad grädde, dill, gräslök, rödlök och nyrviven pepparrot
285: -

HELSTEKT RÖDSPÄTTA
serveras med nykokt färskpotatis, brynt smör, riven pepparrot, gräslök och dill
265: -



Från jorden

HELGRILLAD, GLASERAD ROTSELLERI,
grillad färsk majs, hjärtsallad, Almnäs tegelost, rostade tomater, sotade färska bönor samt ljummen färskpotatisallad med syrad grädde, rödlök och grillad gräslöksmajonnäs
175: -



Bakfickans klassiker

"MR FRENCH" - BAKFICKANS HÖGREVSBURGARE 185:-/195:-
serveras med svensk EKO cheddar, senapsaioli, silverlök, tomat och pommes 185:- Med sötpotatispommes 195:-

FALAFELBURGARE 170:-/180:-
med smak av chili, vitlök, örter och citron serveras med senapsaioli, silverlök, tomat och pommes 170:- Med sötpotatispommes 180:-

FISH AND CHIPS 165:-
på kummelfilé serveras med pommes, tartarsås, citron och kapris

SKALDJURSPLATÅ 995:-
grillat bröd - citron - rökt majonnäs - trädgårdssallad
1 hummer, 2 havskräftor, 5 ostron, 15 rökta/naturella räkor, 8 signalkräfter, 300 gram nykokta blåmusslor

Skaldjur och ostron

RÅTT OSTRON 35:-/ST
hemmagjord hot sauce - citron - schalottenlöksvinäger

KRISPIGT OSTRON 45:-/ST
ramslöksmajonnäs - syrad gurka

OSETRA KAVIAR M/ISKALL VODKA 165: -

250 GRAM NATURELLA ELLER RÖKTA RÄKOR 135: -
majonnäs - citron - grillat bröd

Smårätter & Mellanrätter:

BUFFELMOZZARELLA FRÅN ÄNGSHOLMENS GÅRDSMEJERI 109:-
variation på skånska tomater - äppelbalsamvinäger från Malmö Vinägerfabrik

GRILLAD SKÅNSK GRÖN SPARRIS 85: -
hollandaise - torkad torskrom - Hällestadvamp

BAKFICKANS CRAB CAKE 105:-
kryddig misomajonnäs - trädgårdssallad

RÅA OCH PICKLADE SOMMARPRIMÖRER 55:-
rökt hemmagjord färskost - filmjölsbröd

SALLAD NICOISE PÅ BAKFICKANS VIS från 105:-
trädgårdssallad - bönor - oliver - sardeller - ägg - dijondressing - krutonger vegetarisk 105:-/ sotad lax 135:-/ handskalade räkor 165:-

Det söta:

CAMPFIRE 85:-
Marshmallow - färska bär - dulce de leche - choklad

RABARBER 89:-
kompott och sorbet på rabarber - kaksmulor - vaniljsås

DAGENS GLASSPINNE 55:-
fråga din servitör om vilken glass som gäller idag

KAFFEGODIS 69:-
3 små bitar till kaffe

Extra:

POMMES 35:-

DIPSÅS 25:-
ramslöksmajonnäs/grillad gräslöksmajonnäs etc.

SIDOSALLAD 45:-

14-17
Afternoon
Chill

Räkor & dryck

129:-

ca 250 gram rökta eller naturella räkor,
bröd och aioli med ett glas vin/öl.

du Sud
BRASSERIE
BAR RESTAURANG LOUNGE

