



**Fiskekajen / Badkrukan Beachclub /  
Jockes hörna / Triumf glasscafé / Bahia**

Läs om våra fem  
serveringar i hamnen

I år firar vi 10 års  
jubileum!

Träffa våra härliga  
profiler



# Använd våra hashtags i sommar och var med och tävla om ett presentkort

Tagga dina bilder med **#fiskekajen**  
**#badkrukanbeachclub** **#bahiasweden**  
**#jockeshörna** och var med och  
tävla om presentkort.

Håll koll på oss på Facebook & Instagram  
**@badkrukanbeachclub** **@fiskekajen**  
**@jockeshorna** **@bahiasweden**



# Välkommen till oss i Båstad hamn



**Båstad Hamnrestauranger AB är några barer, glasscafé, restauranger och serveringar som gör sitt bästa för att din upplevelse av Båstads strand- och hamnliv ska bli så bra som du någonsin kan önska dig.**

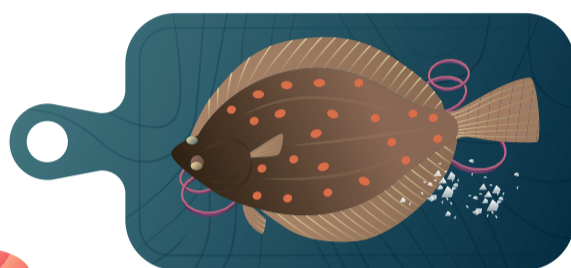
**F**ör varje år gör vi vårt bästa för att förnya och förfina våra restauranger och caféer. Vi nöjer oss inte med att sitta still och köra vidare med det vi har utan utvecklas och blir bättre och ger mer för varje sommar. Denna sommar är det en del ny personal samt nya namn på några krogar. Med ett varierat utbud av mat och dryck ser vi till att det finns något för alla att välja på. Den stora favoriten är Fiskekajens spätta som självklart finns kvar och många andra rätter erbjuds också, något svalkande att dricka med utsikt över hamn, hav, båtar och människomyller, en glass på stranden. Havets läckerheter, kött, pizza el-

ler vegetariskt. Från tidigt på förmiddagen till sent på kvällen. Eftersom vi gillar spontanitet har vi i allmänhet inte någon bordsbokning, det brukar alltid lösa sig med sittplatser. Men är ni ett större sällskap som vill fira något speciellt kan vi för det mesta ordna det. Våra öppettider varierar, och under högsäsong (från midsommar fram till en bit in i augusti) har alla ställen öppet alla dagar. Tvärtom vad många kanske tror har vi faktiskt öppet vissa tider även under vår och höst, samt för julbord. All sådan – och övrig dagsfärs information – finns på vår hemsida [bastadhamn.nu](http://bastadhamn.nu) och därifrån kan du klicka dig vidare dit du vill.





# Våra fem ställen



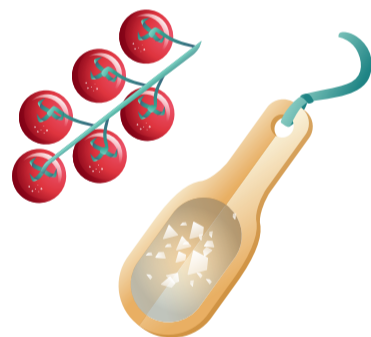
## Fiskekajen

Fiskekajen är många sommarfavorit i hamnen. Den har även öppet mycket mer än bara på sommaren. Precis som namnet antyder är det mest läckerheter från havet på menyn men kockarna har även annat att erbjuda. Med uteplatser i tre väderstreck går det oftast att hitta sol eller skugga, vind eller lä, efter eget önskemål. Klassikerna fiskgrytan och spättan serveras i tusentals under säsongen. Tar ni plats på något av de stora borden kanske ni får nya vänner då alla blir vänligt sinnade med den goda maten och drycken som serveras.



## Badkrukan Beachclub →

Strandnärmare ställe att njuta en svalkande dryck eller få sig något gott i magen får man leta efter. Badkrukan ligger inte vid stranden, det ligger på stranden. Magiskt läge både dagtid och kvällstid. När solen går ner i havet på kvällen är det få besökare som inte passar på att ta ett kort med mobilen. Sviker sommarvädret dras taket fram men vyn består. På menyn finns bland annat pizzor och sallader samt fler vegetariska alternativ. Från baren erbjuds ett stort utbud svalkande drycker för törstande strupar. I Coronabaren blir det afterbeach med härlig musik när sommaren är som mest intensiv.







## Jockes hörna

På Fiskekajens kant ligger Hörnan som inbjuder till både korta och långa besök. Någon planering innan besöket behövs ej, titta in och ta nått gott, var spontan och bara njut av omgivningen. Från förmiddag till kväll erbjuds allt från kaffe till moderna smakbitar. Köp med en kaffe till stranden eller till promenaden. Är det bara en svalkande dryck och en liten paus som är suget för stunden passar hörnan bra till det med.



## Triumf glasscafé

En strand måste ha ett glasscafé! Strandens närmsta glass finns bredvid Badkrukan och här erbjuds många härliga smaker. Våfla, strut eller bägare samt storlek avgör du. Här finns allt! Kanske en mjukglass? Toppa med någon av alla de strösseln som erbjuds. Är törsten större än glassuget finns både kalla drycker med och utan bubblor samt kaffe i sortimentet. Om du inte spenderat dagen på stranden men ändå vill ha känslan är detta perfekta stället. Glass, kaffe, strand och havsutsikt i perfekt harmoni.

## Bahia

Längst ut på piren ligger den gröna boden som tidigare hette Havsrepubliken men som i år går under namnet Bahia. Det populära stället kommer inte att göra återvändande gäster besvikna. Meny blir lik tidigare och med utökat kök lovas att maten kommer i snabbare takt. Sitt ner och njut en stund eller ta med maten till önskad plats. Skulle Bahia ligga i en stad vore det street food, nu kallar vi det beach food. Lite enklare men minst lika gott. Perfekt för att fylla på energin när sol- och badliv ska orkas med.





# Träffa våra profiler

Att få alla ställen att fungera kräver ett sammansvetsat gäng som tillsammans ser till att sköta ruljangsen. Det delvis nya gänget för året är taggade ut i finger-spetsarna på att göra alla gästers besök till en upplevelse.

## Lasse Bengtsson GRUNDARE / ÄGARE

Under sommarmånaderna är Lasse alltid i hamnen. Han har fullt koll på allt som händer runt restaurangerna. Redan tidig morgon ser han till att allt fungerar och ofta blickar han ut över hamnen med en kaffe i handen när dagen planeras medan många andra fortfarande inte vaknat. Ligger det något skräp i området plockar han upp det snabbare än blixten. På sommaren kan man säga att hamnen är Lasses hem och varje vinter blir det minst ett par månader i det andra hemlandet Brasilien.



## Christer Sahlsten KÖKSCHEF

Christer är en veteran inom att fixa mat till semesterfirande gäster. Senast var det Sälen och nu blir det premiär för Christer i Båstad. Att ha koll på flera kök och serveringar samtidigt är inga problem för Christer som jobbat inom restaurang sedan han slutade skolan. Efter jobbet är det stora intresset sport och speciellt motorsport. Både att se på och utöva. Tiden räcker dock inte till tillräckligt. Christer axlar det som Jocke har byggt upp och ser fram mot säsongen med riktiga råvaror och Båstads glada gäster.



## Camilla Nilsson RESTAURANGCHEF

Camilla är ny restaurangchef för Fiskekajen och Hörnan. Redan förra sommaren var Camilla inne och hjälpte till med ruljangsen och nu blir det på fulltid. Camillas har stor erfarenhet av kök men mer i rollen som köksdesigner och säljare. Nu ska köken få visa vad de går för och Camilla ser till att gästerna får det som önskas. Med det nya gänget ser hon fram mot en positiv utmaning att förvalta ett fantastiskt arv och driva Fiskekajen vidare. Camilla ser sig själv som en länk mellan kök, kassa och gäster. Hon utlovar ett varmt närvarande mottagande av gästerna.



## Göran Ufer LIVSNJUTARE

När Göran tar plats vid spisen på Fiskekajen har sommaren kommit. Det var ödet som drog honom till spisen enligt honom själv. När han inte är i Båstad ägnar han sig åt catering och är privatkock i Marbella. Under månaderna i Båstad blir det obligatoriskt kvällsdopp nästan varje kväll efter arbetspasset. Annan ledig tid ägnas åt labradoren Max och en hel del cyklande.

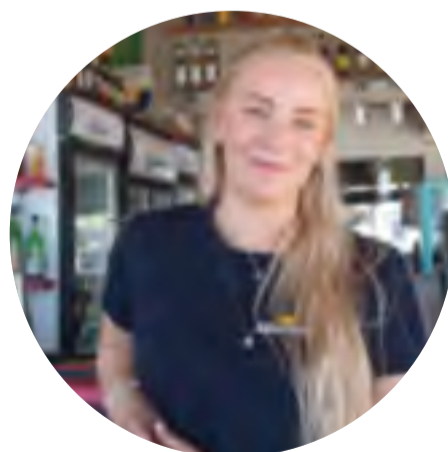


## Elin Malmberg BADKUKANS MASTER

När Elin efter en lång härlig vinter i sälen nu landat i Båstad är det med mycket energi. Havet, stranden, människorna och den helhets känsla som Båstad och Båstad hamnrestauranger erbjuder är det bästa hon vet. Utöver jobbet och strandhäng hittar man Elin på gymmet i full fart att uppnå sommarens mål att marklyfta 200 kg. Hon beskriver sig som kaxig men ödmjuk. I baren på Badkukan bjuder hon på leenden och längtar efter att skapa nya minnen med alla gäster i sommar.

## Haider Sadek VAKTMÄSTARE

Hamnrestaurangernas egna multifixare som hela tiden ser till att allt fungerar. Fenomenal på att montera, fixa, laga och dona. Alltid med ett vänligt leende på läpparna. Ängelholmaren Haider gör sin tionde säsong vid stranden. Även under vinterhalvåret finns massor att göra: slipa och olja möbler, hålla reda på alla pinaler, skotta snö! Ledig tid ägnas åt att mysa med familjen. De två barnen och hustrun är det viktigaste som finns.





# 14 000 spätta kräver sin planering

En som betytt mycket för Fiskekajen är Joachim Ufer som under sin sju år som köksmästare byggt upp den logistik som krävs för att få restaurangerna att fungera. Nu har han gett vidare stafettpinnen till ett nytt gäng som ska bemästra utmaningen i hamnen.

När det är bra väder och semestersäsong kan köerna till restaurangerna ringla sig långa. Med begränsad plats för förvaring och tillagning är det en delikat och tuff uppgift att se till att alla hungriga magar kan mättas och de törstande struparna läskas.

– Under förra säsongen gjorde vi av med 4,5 ton blåmusslor. Det kommer ständigt stora leveranser och det är inte bara mycket i vikt utan även stor volym. När gästerna sen ätit musslorna ur skalen är det nästan lika stor volym som ska slängas vilket bara det blir en utmaning, förklarar Jocke.

Spättan med färsk potatis och remouladsås är Fiskekajens storsäljare.

– Av de 43 000 portionerna vi serverade på Fiskekajen förra säsongen var runt 14 000 spättor, en bra dag blir det 300 portioner bara spätta. Den rätten är väldigt populär och den får inte vara slut. Folk åker långt för att just äta spättan.

Varje morgon innan folk har vaknat och tagit sig till stranden fylls förråden på med några ton varor.

– På Fiskekajen går det lätt 50 kilo baguetter per dag och bara i fisk är det 50 kilo spätta, 20 kilo strömming, 100 kilo musslor, 50 kilo räkor. Sen är det kött, grönsaker, sallad, potatis,

dryck med mer och allt till de andra restaurangerna. Efterfrågan svänger med vädret och det gäller att ha marginaler.

Nästan allt som hör till alla rätter görs på plats i de väldigt begränsade köksytorna som finns.

För de olika restaurangerna, Fiskekajen, Badkrukan, Bahia och Hörnan, planeras det noga och förbereds i tid.

– En bra dag serveras 2000 mat totalt på restaurangerna. Vi har statistik på allt som går åt från flera år tillbaka som vi använder oss av i planeringen. Det gäller

att ha känsla för hur vissa helger, veckor och event kombinerat med vädret kommer att påverka åtgången.

Det är onekligen så att Havsrepubliken, som i år heter Bahia, har varit ett populärt inslag i hamnen.

– Förra säsongen serverades där 11 000 mat på 6 veckor, från en bod på 14 kvadratmeter. Det kräver planering.

Till maten vill gästerna dricka något och vissa kommer bara för att ta något gott att dricka.

– Dryckesleveranser kommer mer sällan så vi har stora lagerutrymmen i Bästad, men inte i hamnen, där vi kan ta emot och lagra det. Sen

får vaktmästarna åka och flytta det till kylarna i hamnen varje dag. Ibland får de köra många gånger per dag. En bra dag kan det lätt gå åt över 1000 öl av bara en viss sort. Spaten, Corona och Stella måste vi ha sju pallar i reserv hela tiden om det blir fint väder.

Jocke kommer självklart att gästa Fiskekajen, och kanske även rycka in och jobba vid tillfälle, i sommar. Nya jobbet är annars på en stor fiskgrossist i Göteborg, den Hamnrestaurangerna köper sin fisk från.

– Jag kommer hålla ett öga på att de beställer varor i tid, jag vet vad som behövs, säger Jocke som fortfarande har en stor kärlek till Hamnrestaurangerna och alla dess gäster i Bästads hamn.



## Fiskekajens Fisk & Skaldjursgryta

### Gör såhär:

Skala och hacka grönsakerna till mindre bitar. Rosta grönsakerna lätt i en stor kastrull.



1,5 TIMME

Tillsätt krossade tomater, fond och vatten. Låt koka upp och puttra lätt i ca 30 min.



4 PERSONER

Under tiden tärna upp fisken och skölj musslorna.

Efter att grytan har puttrat i ca 30 min tillsätt grädde och låt gå i ytterligare 15 min.

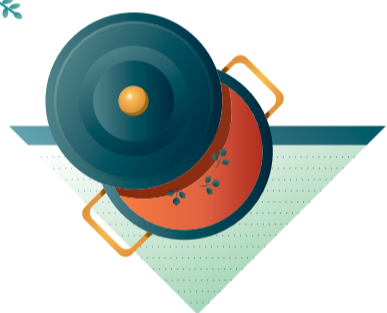
Mixa soppan tills den blir slät.

På Fiskekajen kokar vi ca 1000l soppa på en säsong.

### Till servering

Koka upp soppan och tillsätt lax, sej och blåmusslor och koka lätt i ca 10 min beroende på hur stora bitarna är.

Avsluta med att toppa grytan med räkor och hackad dill och persilja.



### Ingredienser

- 1 dl Hummerfond
- 1 dl Fiskfond
- 500g Krossade tomater
- 1 l Grädde
- 1 l Vatten
- 1 st Fänkål
- 1 st Rotselleri
- 2 st Rödlök
- 3 st Morot
- 200 g Lax
- 200 g Sej
- 1 nät Blåmusslor
- 200 g Räkor
- 1 nypa Dill
- 1 nypa Persilja



# 10 år i hamnen

Nu är det 10 år sedan Lasse tog över Sveas Skaffereri och började bygga på det som idag är Båstad Hamnrestauranger AB. Det har hänt mycket under detta decenniet, hamnens utbud, tillgänglighet, funktionalitet, bekvämlighet och skönhet har för varje år blivit bättre.

## 2009-2010

För 10 år sedan var Badkrukan en sommarbar med mestadels uteservering. Mer som ett café och bar. På var sida av baren var det omklädningsrum. När kiosken och baren inte var öppen stängdes luckorna och det var bara strand med omklädningsrum.

2010 sattes de nya planerna i verket och badkrukan byggdes om rejält. Byggnaden mellan sjöfartsmuseet och Pepes som bestod av hamnkontor och offentliga toaletter revs. Nya toaletter och omklädningsrum byggdes på östra sidan av baren mot hamnen. I samma veva kunde Badkrukan bygga ut och få en del av serveringen under tak mot Hotell Skansen.



Upp: Café Badkrukan  
Vänster: Badkrukan får en rejäl ombyggnad.  
Ner: Badkrukan Beachclub 2017



## 2011-2012

Nästkommmande år började byggnationen av pyramiden som idag är Fiskekajens matsal. En byggnad som Båstadarkitekten Stellan Pauli ritat och som väckte många förundran när den uppfördes. Med ett ytskikt av cortenplåt som fort erigerade undrade många om det verkligen skulle se ut så. En järv och vågad arkitektur för hamnområdet som nu känns som ett helt självklart inslag och som blivit ett landmärke i hamnen.

Lasse drev vidare sina planer, byggde om bodarna och Fiskekajens utformning med kök, lucka, matsal och uteservering blev vad den är idag. Stekt spätta, moules frites och fisk- och skaldjursgryta erbjöds till hamnens gäster som inte gärna vill att detta ändras.

Under 2012 fixade Hamnbolaget till gångarna mellan hamnplanen och stranden så det inte skulle bli gegga efter regnen. Längst ute på piren såldes väfflor och vid Badkrukan såldes härliga sommarkläder och accessoarer i Brasseshopen. På Fiskekajen växte spättans popularitet bland gästerna.

Fiskekajen före och efter utbyggnaden av "Pyramiden"

## 2013

2013 var en varm sommar, på stranden var det trångt, på uteserveringarna likaså. Den sommaren blev det damttennisfeber i Båstad när Serena Williams skulle vara med och spela Swedish Open. Från att damttennisveckan varit lite i skym undan var nu tennisvärldens blickar riktade mot Båstads damturnering och läktarna var fullsatta varje match som Serena spelade. Världsstjärnan bodde på Hotel Skansen men valde att i tre dagar i rad beställa Fiskekajens fisk- och skaldjursgryta till rummet. Serena var rankingmässigt oslagbar i turneringen. Till många stora glädje lyckades Johanna Larsson komma från turneringens andra ända och mötte Serena i finalen. Skaldjursgrytan hade dock laddat Serenas energi bra och hon vann över svenskan.



2013





## 2014

2014 hade padelbanebråket i hamnen resulterat i att nya banan stod klar där den står än idag. Fat Frank gjorde debut i Hamnboden bredvid Fiskekajen. Björn Borg var på tennis och hängde i hamnen, alla ville se Serena Williams som återvände till turneringen men hon fick ont i armbågen och avbröt tävlingen i förtid och lämnade Båstad. I hamnområdet fortsatte dock folk att trivas på serveringarna och på stranden.



Före detta Hamnboden byggs om till Jockes Hörna



## 2015-2017

2015 gjorde Triumf Glasscafé debut och gamla kioskdelen av Badkrukan byggdes om. Badkrukan Café och Bar blev Badkrukan Beachclub. Sommaren var bra och till Brasseveckan byggdes utekök med grill i brasilianskt stuk som la en doft av grillandet som blandades med härliga sambarytmer.

Havsrepubliken hade premiär 2016 och bodens gröna plåteläggning gjorde många nyfikna. Med Krabb Tacos och Fish & Chips blev det succé direkt. Jockes hörna öppnade och erbjöd lite avslappnat häng på kanten av Fiskekajen.

2017 var året då regnet dominerade tennisveckorna. Badkrukan hade fått sig en ansiktslyftning och fler platser erbjöds under tak till glädje för de som väntade på uppskjutna tennismatcher.



## 2018

Fjolårets sommar har nog ingen glömt än. Den varmaste sommaren på väldigt lång tid. Evenemangen var många. Cykel SM och Swedish Padel Open gjorde premiär i Båstad och många ville svalka sig med dopp i havet och på uteserveringarna var det glada miner till sena timmar. Corona Spiritual Home hade premiär på Badkrukan och After Beach var en succé. Teamet på Båstad hamnrestauranger ställdes inför en ordentlig utmaning när mat och dryck gick åt i ett tempo som sällan skådats tidigare.

## 2019

Nu är Hamnrestaurangerna inne på tionde året och årets utbud finns att läsa om i tidningen. Vi har bett till vädergudarna för att få en fin sommar och hoppas på att få skapa många glada minnen till alla som besöker oss i sommar.

**Välkomna!**







### FISKEKAJEN

*Stekt spätta  
med färsk potatis*

*Nystekt strömming  
med mos*

*Fiskekajens  
fisk & skaldjursgryta*

*Handskalade räkor  
på Hönökaka*

*Moules frites  
med pommes*

*Kalix Løjrom*

*Köttbullar  
med mos*

*Getostsallad*

*Skomakarlåda  
med rödvinssås  
och bacon  
samt dragoncrème*

*Jordgubbar  
med grädde*

*Crème Brûlée*

## Badkrukan

### BEACHCLUB

Stranden Båstad

#### Snacks

Nachos & dipp  
Pommes & dipp  
Halloumifries & dipp

#### Dippsåser

Salsa  
Vitlök  
Avokado  
Parmesan  
Tryffel

#### Tapasbricka

Serrano, Tryffelsalami, Chorizo,  
Oliver, Grillad kronärtskocka,  
Bröd, Tomat och Mozzarella,  
Parmesanost

#### Soppa

Gazpacho med bröd

#### Sallad

Räksallad  
Kycklingsallad

#### Pizza

Margherita  
Funghi  
Chèvre  
Shrimpy  
Serrano  
Salami

#### Burgare

(Serveras kvällar 17 - 22)

Pulled Jackfruit burger  
Smoked pulled Pork burger





**Båstad våfflan**  
3 klor glass, mjukglass,  
topping & strössel

**Glassbomb**  
1 kula glass, mjukglass,  
topping & strössel

**Triumf Snäcka**  
2 klor glass, mjukglass,  
topping & strössel

Handfylld Bägare 500ml



Majskolv  
Pimientos de padrón  
Fish and chips  
Krabbtacos  
Torskburgare meny  
Halloumiburgare  
Gazpacho  
Pommes med parmesandipp  
Limesyrad vattenmelon

med reservationer  
för ändringar

**Badkrukan**  
BEACHCLUB  
Stranden Båstad



**BANIA**



FISKEKAJEN



JOCKES HÖRNA



JOCKES HÖRNA

HAMNEN I BÅSTAD

Handskalade räkor  
på Hönökaka

Rökta eller färska räkor  
med saffransaioli

Varmrökt laxfilé  
med örtagårdssås  
och primörer

Smörrebröd

Skagenröra  
med stenbitsrom

Gravad lax  
med färskostcrème

Rostbiff  
med remouladsås  
och rostad lök

Köttbullar  
med rödbetssallad  
och picklad rödlök

Färskpotatis  
och avokado  
med remouladsås  
och picklad rödlök





# Årets nyhet på vinlistan

**Sydafrikanska Vondeling är tillbaka i Sverige. Aldrig hade väl göteborgaren Oloff Bergh, en av de första svenskarna som slog sig ner i Sydafrika, kunnat ana att den vingård han köpte och utvecklade 1704 drygt trehundra år senare skulle skeppa viner till det gamla hemlandet.**

Idag är det britten Julian Johnsen som är den som för vinhuset in i framtiden och han gör det med stort fokus på kvalitet och hållbarhet samtidigt som kärleken till Sydafrika och naturen som omger vingården lyser igenom i allt han gör.

Vondeling ligger på gränsen mellan de så välkända områdena i Voor-Paardeberg och Swartland, någon timmes bilresa från Kapstaden. Julian och hans kollegor producerar idag en bred range av kvalitetsviner och på Fiskekajen och Badkrukan har vi valt att ta in hans två absoluta premiumviner samt den prisbelönta Chardonnay som vunnit otaliga priser världen över.

## **Vondeling Babiana 2017**

**64% Chenin Blanc, 19% Viognier, 8,5% Roussanne & 8,5% Grenache Blanc**

”Vinets färg drar mot blekt halm och doften är mjuk med en lätt krydda och massor av gul frukt med toner av vildhonung, ananas och rostade cashewnötter tydligt fram. Honungsmakande äpplen möter en lätt ton av vitpeppar och ek från faten. Eftersmaken är lång och ljuvlig.”

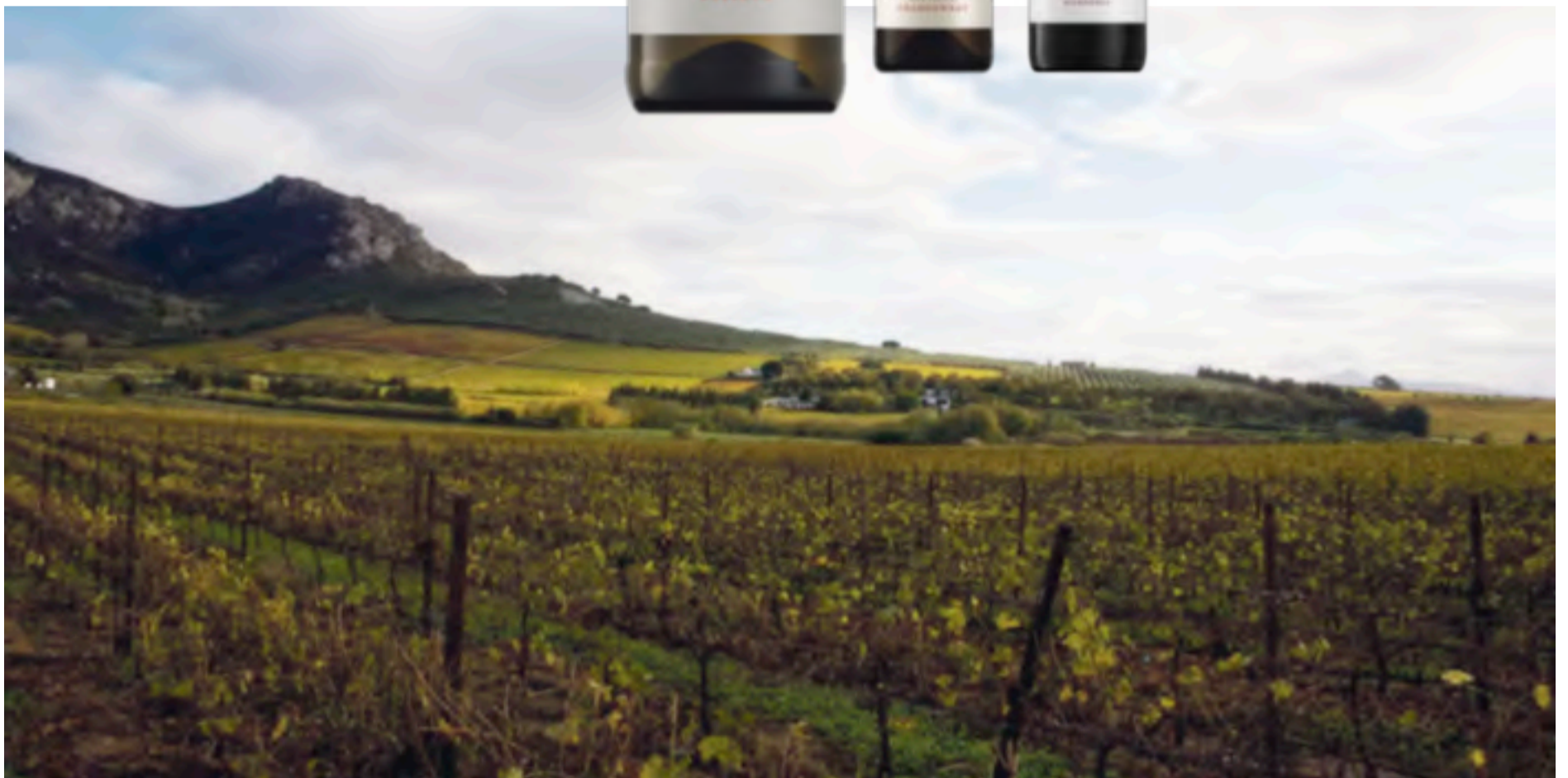
## **Vondeling Chardonnay 2018**

”Du möts av toften av mogna päron, persikoblommor, en hint av bivax, en subtil citrondoft och med toner av nyslagen havre. Ett medelfylligt vin med stor rundhet som fyller gommen med smaker av mogen citrus, gula blommor, kanderade mandlar och ingefära.”

## **Vondeling Monsonia 2016**

**Shiraz 85%, Mourvèdre 6%, Grenache 5% & Carignan 4%**

”Vinets har en rik djupröd, nästan lila, färg. Här hittar du härliga toner av viol, mörk frukt, rökig ek och en hel del kryddighet med toner av mörk choklad, kryddnejlika, muskotnöt och korianderfrön.”



## Utbud och aktiviteter runt hamnområdet

**Området kring hamnen i Båstad erbjuder mycket mer än bara mat, dryck och glass.**

Sandstranden inbjuder till lapandes av sol, roliga lekar och svalkande bad. För bekvämligheten finns det solsängar och parasoller att hyra. För den som vill aktivera sig i vattnet finns trampbåtar, kajaker och stand up paddle-bräddor till uthyrning. Önskas det göras fysiska aktiviteter på land runt hamnområdet finns utegym, tennisvägg, vollybollnät och padelbana. Har ni med er egen mat finns två grillplatser att nyttja för tillagning. Köp med en kall dryck och håll huvudet fräscht i solen!





# Corona SUNSETS SESSION

**CELEBRATE  
THE SUNSET**

**13 & 20 | BADKRUKAN  
JULY | BÅSTAD**

**VARMT VÄLKOMMEN!**



# After Beach på Badkrukan

**Varje  
eftermiddag  
i juli  
15-17.30**

Under juli återkommer succén After Beach på Badkrukan Beachclub. Varje eftermiddag fyller vi Corona Lounge med härliga drycker och höjer tempot med DJ som spelar skön musik. Häng i baren eller i solstolarna inom området. På After Beach ska alla trivas och förhoppningsvis få lite feststämning efter en dag på stranden. All mat och dryck som serveras på Badkrukan finns att beställa. En Corona och Pizza i skuggan under ett parasoll kanske lockar, eller kanske ett glas bubbel eller rosé i solstolen. Skön stämning utlovas. Vi ses!



[www.psgrafiskform.se](http://www.psgrafiskform.se)  
[@psgrafiskform](https://www.instagram.com/psgrafiskform)



**Hej, va kul att du läser vår tidning!  
Jag heter Rebecka och jobbar som  
grafisk designer och illustratör och  
ger form åt denna tidning.**

För sex år sedan började jag i kassaluckan på Fiskekajen. Det var efter att jag i Frankrike träffat min kärlek Jocke, som jobbade i köket på Fiskekajen, som jag följde med och fick glädjen att lära känna fina Båstad och alla sommargäster. Något som gett många härliga minnen jag aldrig kommer att glömma. Hur många spåttor jag slagit in i kassan, lagt upp på tallrik och serverat vet jag inte, men det är nog fler än jag tror. Detta gjorde jag med glädje under flera somrar samtidigt som jag studerade grafisk design på Malmö universitet. Efter min examen förra sommaren har jag och Jocke flyttat till Göteborg och nu driver jag eget företag med uppdrag inom grafisk design och illustration.

Att för tredje året i rad ge form åt denna tidning är en glädje och ett sätt att behålla kopplingen till Båstads hamnrestauranger som betyder mycket för mig. Både jag och Jocke kommer självklart spendera en del tid i Båstad i sommar. Förhoppningsvis mest som gäster, men sitter Lasse i skiten så kanske ni ser mig i luckan på Fiskekajen vid något tillfälle.

*Trevlig läsning och  
ha de bra i solen!  
/ Rebecka*



# Våra grannar i hamnen



## WYY

Närmast båtarna i hamnen blir det andra säsongen för den alltid leende Wai Huynh och hans ställe Wyy. Här erbjuds asiatiska tapas. På menyn som varierar under sommaren finns bland annat friterade havsknyten, halstrad lax och laxsashimi. Sitt inne om det regnar eller ute i solsken och njut utsikten och hamnlivet med några av alla de smakerna som finns på menyn. Nytt för i år blir lite mer familje- och barnanpassade rätter.



## Hamnkiosken ↑

Korv och hamburgare i ena luckan och glass i andra. Konceptet är precis som tidigare år. Lite billigare och enklare än restaurangerna och det finns något för hela familjen eller cykeltännet. Komponera en egen glass med någon av de populära smakerna från Engelholmsglass som erbjuds. Vid grillluckan finns förutom korv och burgare även kycklingspett, laxburgare, vegobiff med mer. Det går även bra att köpa en öl eller ett glas vin men då får man stanna på serveringens område. Blåser det från havet finns lä på baksidan. Enda stället i hamnen som fortfarande tar kontanter.



## ← Solsidan

Förra sommaren var Solsidans premiärår och stolarna var fyllda så fort luckan öppnades. I år har uteserveringen utökats med 15 sittplatser så fler ska få chansen att njuta de härliga surdeg-pizzorna med tennisinspirerande namn och alla de andra rätterna. Med ett ombyggt kök erbjuds nu fler kött- och fiskrätter samt vegetariska alternativ. Då gästerna inte ville gå hem så anpassar sig Solsidan och kommer att ha öppet till 01 på kvällen/natten. Öppet under fina kvällar under för- och sensommar. Under högsäsong dagligen. Erbjuder take away.







# 2019

## Säsongschema

### APRIL

**18** Påsk Fiskekajen öppnar

Helgöppet på  
Fiskekajen lör - sön

### MAJ

**10-12** PRIMÖRGILLE

**26** MORS DAG

Helgöppet på  
Badkrukan fre-lör

Helgöppet på  
Fiskekajen lör - sön

### JUNI

**01** Fiskekajen, Badkrukan  
& Glasskaféet öppnar  
dagligen

**15** Jockes hörna & Bahia  
öppnar dagligen

**18-4** BÅSTAD BIKE WEEK

**23-27** ELITE HOTELS NEXT  
GENERATION

**24-29** BÅSTAD KAMMAR-  
MUSIKFESTIVAL

**24-30** SWEDISH PADEL OPEN

**28-1** SM I LANDSVÄGSCYKLING

### JULI

**5-6** SUMMER ON

**8-14** WTA, INTERNATIONELL  
DAMTENNISTÄVLING

**14-21** SKISTAR SWEDISH OPEN

**17** PEPES BODEGA BEACH  
TROPHY 2019

**26-28** HANTVERKSMÄSSAN

**29-4** SEGLARVECKAN

### AUGUSTI

**2-3** DANS PÅ NORRVIKEN

**27** DIGGILOOKONSERT

**27** VETERAN SM TENNIS

**4** Jockes hörna stänger

**11** Bahia & Glasscafet stänger

**31** Badkrukan stänger

**28-1** JUNIOR SM TENNIS  
BÅSTAD TS

### SEPTEMBER

**13-15** SKÖRDEHELG

**14** SKÖRDEMARKNAD

Helgöppet på  
Fiskekajen lör - sön

Extra öppettider kan  
förekomma i oktober  
till december

**ÖPPNAR TILL PÅSK IGEN!**

*Med reservation för ändringar*



**Corona**  
**SUNSETS**  
SESSIONS

**13 & 20 juli**  
BADKRUKAN BEACHCLUB