



Fiskekajen & Hörnan / Badkrukan Beachclub / Triumf Glasscafé / Bahia

Läs om våra fem
serveringar i hamnen

Lasse Bengtsson -
30 år som hamnarbetare

Träffa våra härliga
profiler

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

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

Håll koll på oss på Facebook & Instagram
@badkrukanbeachclub **@fiskekajen** **@bahia_bastad**





Välkommen till oss i Båstad hamn

I Båstads hamn och på stranden ligger 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. Det är vi som är Båstad Hamnrestauranger.

På våra serveringar coronaanpassar vi kontinuerligt enligt gällande rekommendationer och i samförstånd med kommunens inspektörer. De mesta går bra att köpa som take away. Alkohol måste dock intas inom restaurangernas områden.

Med ett varierat utbud av mat och dryck ser vi till att det finns något för alla att välja på. Den stora favoriten Fiskekajens Spätta finns självklart 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 eller vegetariskt. Från tidigt på morgonen till sent på kvällen. Eftersom vi gillar spontanitet har vi generellt 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 dagsfrisk information – finns på vår hemsida bastadhamnrestauranger.nu och därifrån kan du klicka dig vidare dit du vill.





Våra fem ställen

↓ FISKEKAJEN & HÖRNAN

Fiskekajen är många sommarfavorit i hamnen, det bevisas av alla återkommande gäster. Precis som namnet antyder är det mest läckerheter från havet på menyn men kockarna har även annat att erbjuda så som getostsallad med rödbetor och ryggbiff med tomatsallad. Klassikerna fiskgrytan, musslor och spättan serveras i tusentals under säsongen, med uteplatser i tre väderstreck går det oftast att hitta sol eller skugga, vind eller lä, efter eget önskemål.

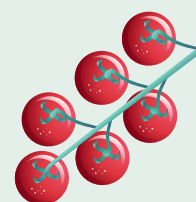
På kvällarna är Fiskekajen det självklara valet för att sitta och njuta av god mat och dryck,

svepa in sig i en pläd och kanske njuta av en Irish coffee samt blicka ut över båtarna och allt folk som rör sig runt hamnen.

Nu inkluderar vi även Fiskekajens hörna till vanliga serveringen, här kan man beställa från en lite lättare meny med smörrebröd, sallader och avnjuta något gott att dricka. En annan anledning till att besöka Fiskekajens hörna är att när kön till Fiskekajen är jättelång så kan man även beställa sin dryck från Fiskekajens hörna, båda restaurangerna sitter ihop och man får beställa från båda luckorna. Kanske ett glas av den nya

huschampagnen Beaumont des Crayères Grande Réserve Brut med nyanserad fruktig doft med inslag av nötter, röda äpplen, mirabeller, citrus, rostat bröd och fin smörighet.

Fiskekajens hörna är lite lugnare än sin storebror Fiskekajen men den har samma mysfaktor med allt myller från hamnen och folk som rör sig ut mot piren. Vill man så köper man med sig lite mat genom vår take away och sätter sig längs piren och tittar på den helt fantastiska solnedgången, en otrolig upplevelse som bara måste ses.





BADKRUKAN BEACHCLUB →

Badkrukan Beachclub ligger inte vid stranden, det ligger på stranden. Strandnärmare ställe att njuta av en svalkande dryck eller få sig något gott i magen får man leta efter, 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. Nytt för i år är 2 st nya pizzor, en med löjrom och Västerbottenost, och en Nutella-pizza med färska bär. I baren kan man beställa somriga drinkar och cocktails och där hittar man även ett stort sortiment av öl och vin. När solen lyser för fullt har vi även uthyrning av solstolar och trampbåtar nedanför Badkrukan, så vill ni ha en perfekt stranddag med sol, mat och dryck är Badkrukan det perfekta alternativet.



← BAHIA

Längst ut på piren ligger den gröna boden som går under namnet Bahia, som i år drivs av kompisarna Felix och Ludwig. Killarna kommer från Sälen och Stockholm senast och ska försöka skapa en härlig och avslappnad känsla på piren. På menyn finns som vanligt våra populära Krabbtacos, samt lite nyheter för året, bland annat Pokebowls i tre varianter. Sitt ner och njut en stund eller ta med maten till önskad plats. Skulle Bahia ligga i en stad vore det streetfood nu kallar vi det beachfood, lite enklare men minst lika gott, perfekt för att fylla på energin när sol- och badliv ska orkas med.



TRIUMF GLASSCAFÉ →

Strandens närmsta glass finns bredvid Badkrukan och här erbjuds många härliga smaker. Våffla, strut eller bägare samt storlek avgör du. Här finns allt! Kanske en mjukglass? Toppa med någon av alla de strösslarna 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.



Träffa våra profiler

Det är ett maskineri som ska fungera i alla sina delar för att alla våra ställen ska fungera. Då krävs ett sammansvetsat gäng som tillsammans ser till att sköta ruljangsen. Här är några av dem.



LASSE BENGTSSON

Grundare / ägare

Det är få dagar under sommarmånaderna som Lasse inte är i hamnen. 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. Han har fullt koll på allt som händer runt restaurangerna. Ligger det något skräp i området plockar han upp det snabbare än blixten. I år kommer han även ha stenkoll på att regler efterföljs på grund av rekommendationerna kring coronaviruset.



FELIX & LUDWIG

Bahia

Två hungriga killar ifrån Stockholm som älskar och brinner för mat och matlagning. De har gått kockutbildning tillsammans, jobbat i Spanien, och i Stockholm samt haft många äventyr sida vid sida. Nästa gemensamma äventyr blir att upptäcka underbara Båstad. Killarna är taggade att i år axla Bahia och utveckla detta till ett hållbart och spännande resmål för besökarna i hamnen.



CHRISTER SAHLSTEN

Kökschef

Christer är en veteran inom att fixa mat till semesterfirande gäster. Det är nu andra året han står vid rodret och ser till att alla kök fungerar. 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 hans nya intresse att upptäcka Bjärehalvön som är helt fantastisk, varje gång han ger sig ut så hittar han nya fantastiska platser. Christer ser det som en förmån att få jobba i så otrolig fina miljöer och otroliga landskap. Nu ser han fram mot ytterligare en säsong med riktiga råvaror och Båstads glada gäster.



HAIDER SADEK

Vaktmästare

Haider är fenomenal på att montera, fixa, laga och dona. Han är Hamnrestaurangernas egna multifixare som hela tiden ser till att allt fungerar, alltid med ett vänligt leende på läpparna. Ängelholmaren Haider gör sin elfte 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.



ELIN MALMBERG

Restaurangchef

"Då var det äntligen dags igen, underbara sommar, underbara Båstad!" Trots att vi haft en annorlunda vår och kommer behöva tänka i många nya banor i sommar är Elin säker på att kunna göra även denna sommaren minnesvärd med gemenskap, tid för vänner och familj, massor av skratt och fina minnen. Gångna vintern lämnade Elin Sälen bakom sig och sökte nya äventyr i Stockholm. Där studerade hon till, och även jobbade som, sommelier i centrala Stockholm. Med mycket ny kunskap, nytänkande idéer och som alltid överflöd av energi står Elin med öppna armar och tar emot er alla hos oss på Båstad Hamnrestauranger.



SALMA

Bartender Badkrukan

Salma är nyligen fyllda 18 och möter i år gästerna från baren på Badkrukan. Som dotter till Lasse har hon sprungit runt på Badkrukan i många år. Hon har jobbat i glasscafét, på Fiskekajen, i lilla baren med mera. Lite överallt där hon kunnat hjälpa till. Att jobba inom restaurang hela livet är inte planerna i dagsläget. Nu studerar hon på Campions gymnasium och skulle vilja plugga beteendevetenskap därefter. På fritiden spelar hon fotboll och tycker om att läsa. Salma är en badkruka på Badkrukan som inte gärna badar om det är under 20 grader i vattnet.

Måndag hela veckan för logistikansvarig

En som betytt och betyder mycket för Båstad Hamnrestauranger är Haider Sadek som under sin 11 år som logistikansvarig och allt i allo, byggt upp den apparat som krävs för att få restaurangerna att fungera.

Båstad Hamnrestaurangers dag börjar mycket tidigare än när luncherna ska serveras och drycken ska intas. Redan 06.00 är de första personerna igång, sopor ska kastas och alla glasflaskor från dagen innan ska till krossen. När det gäller sopor så är det en otroligt stor mängd sopsäckar och kartonger som går till återvinning, den lilla golfbilen med flak får köra många vändor med skräp varje dag.

En bra sommardag kan det röra sig om totalt cirka 3800 flaskor från de olika enheter-

na som ska återvinnas och kastas. Sen ska alla ställen städas och det ska fixas med alla bord och stolar, det ska tas hand om blommor och diverse skräp som ligger överallt på våra områden. – Vi försöker även ta en titt på skräp som kan ligga i vår omgivning då vi alla i hamnen bryr oss om helheten och att folk får en underbar vistelse i Båstad Hamn, förklarar kökschef Christer Sahlsten.

När det är klart ska allt fyllas på igen, alla kylar och dryckesförråd ska vara fyllda för dagens försäljning. De torkar alla bord och stolar och ser till att det är rent och snyggt.

– Vi ser över alla våra toaletter och ser även över omklädningsrummet och toaletterna, för allmänheten uppe vid Badkrukan, så de är rena

och påfyllda. De sköter vi åt kommunen och är väldigt populära att besöka under sommaren. Pappersförbrukningen av toalettpapper och torkpapper är jättehög hos allmänheten, berättar Christer.

För att allt detta ska fungera så finns en logistikansvarig som heter Haider, han är spindeln i nätet och ser till att Båstad Hamnrestauranger står klart för öppning varje dag. Till sin hjälp har han 3–4 killar som jobbar under hela dagen med att serva alla enheter

och vara till hjälp med andra uppgifter som dyker upp.

– Utan denna grupp skulle detta vara en logistik mardröm, men tack var samarbete mellan Lasse och Haider samt cheferna på restaurangen så fungerar allt jättebra. Vi måste komma ihåg att vi har jättebegränsade utrymmen och får jobba mycket med transporter via våra lager i stan.

När det gäller köket så säger kökschefen Christer att samarbetet med Haider är jätteviktigt.

– Det är en otrolig massa varor som kommer varje dag till oss, vi har leveranser sju dagar i veckan och allt måste flyta på och det är logistik på hög nivå. Samtidigt måste vi ha högt tempo för att ta emot alla varor på alla ställen innan lunch. Något man också alltid kan lita på

är att han gör allt med ett leende.

Före varje lunch innan folk börjat röra sig ner mot hamnen och tagit sig till stranden fylls förråden 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, Efterfrågan svänger med vädret och det gäller att ha marginaler.

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.

"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"

Den rätten är väldigt populär och den får inte vara slut. Folk åker långt för att äta just spättan.

Nästan allt som hör till alla rätter görs på plats i de väldigt begränsade köksytorna som finns. För de olika restaurangerna, Fiskekajen,

Badkrukan och Bahia 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, avslutar Christer.



P&S
Grafisk Form & Illustration

Illustration / Infografik / Layout /
Grafisk profil / Logotyp / Bokomslag

www.psgrafiskform.se
rebecka@psgrafiskform.se



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 sju år sedan började jag i kassaluckan på Fiskekajen. Det var efter att jag i Frankrike träffat min kärlek Jocke, som då jobbade i köket på Fiskekajen, som jag följde med och fick glädjen att lära känna Båstad. Hur många spättor jag slagit in i kassan, lagt upp på tallrik och serverat vet jag inte, men det är nog fler än jag tror.

Numera bor jag och Jocke i Göteborg. Jag är utbildad grafisk designer och driver företaget P&S Grafisk Form & Illustration AB där jag jobbar med olika frilansuppdrag inom grafisk design och illustration. I år har jag nöjet att för fjärde året i rad ge form åt denna tidning, vilket är att av mina absoluta favorituppdrag under året. Att producera denna tidning är en glädje och ett sätt att behålla kopplingen till Båstad Hamnrestauranger som betyder mycket för mig, även om jag inte bor eller jobbar i

Båstad längre. Det är ett riktigt roligt uppdrag där jag får vara kreativ och skapa färgsprakande illustrationer för att fånga känslan av sommar, god mat, glada sällskap och ljumna solnedgångar på stranden.

Som frilansare har jag både återkommande kunder och engångsuppdrag inom grafisk design och illustration. Det blir mycket bokomslag, layouter, logotyper, infografik och illustrationer inom olika områden.

Både jag och Jocke kommer säkert 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

Lasse Bengtsson - en tillbakablick på 30 år som hamnarbetare

Någon räknade ut att det i år blir 30:e sommaren Lasse Bengtsson utför sitt dagliga värv i Båstads inte alltför syndiga hamnkvarter. Att han dessförinnan under ett decennium hjälpte till att hålla ordning på tennisens alla banor och begagnade bollar ger en ännu större anledning att försöka komma Båstads Hamnrestaurangers grundare och chef lite närmare inpå livet.

Lasse, som är tredje generationens Båstadsbo, är tämligen ointresserad av att prata om sig själv. Han berättar hellre om farfar Bernhard som kom till byn redan 1921 och anlade en fruktodling uppe på Åsen. Bernhard var en framsynt och mycket engagerad entreprenör, som bl a var med och grundade Båstad Musteri. Efter Bernhard övertogs odling av Bertil, Lasses pappa. Bertil, som fortfarande är vid god vigör, var inte bara en fena på att odla äpplen, han var också en lovande tennistalang och faktiskt en av bollkallarna under den allra första Swedish Open-turneringen 1948. Emellertid lade Bertil racketen på hyllan innan karriären tog fart på allvar, för att istället ägna sig åt sin fruktodling och – eftersom han hade mycket tid över mellan skördarna – åt att sköta om vår fina tennisstadion. Bertil var långt in på

1990-talet, som ende heltidsanställd, ansvarig för anläggningens totala välmående, hans titel var stadionchef och som sådan var han

oerhört uppskattad av såväl spelare som medarbetare och vänner.

Det var också tack vare pappa Bertil som Lasse och hans två äldre bröder Krister och Ulf fick in sina fötter i verksamheten. De hjälpte till att ställa banorna i ordning innan spelandet studsade igång och var under strängt överseende av legendariske banchefen Rolf med och höll grus och kritstreck i schack när säsongen väl tagit fart.

– Jag hann med att vara bollkalle i två matcher, men tyckte faktiskt det var lite tråkigt, så jag hittade på ett nytt jobb åt mig själv, minns Las-

"Jag hann med att vara bollkalle i två matcher, men tyckte faktiskt det var lite tråkigt, så jag hittade på ett nytt jobb åt mig själv"

se. Bollchef var titeln och uppgiften bestod i att samla ihop alla begagnade bollar, vilka bars ner för att säljas på Percy och Majvor Rosbergs Tennishop, som låg mitt emot det som skulle bli Lasses nästa arbetsplats – Pepe's Bodega.

1991 är ett år som för evigt står inskrivet i den svenska nöjesbranschens historia, det var då unge herr Bengtsson tillsammans med barndomsvännen och parhästen Fredrik "Fegge" Olofson slog upp den knarriga dörren till baren Pepe's Bodega, som då bestod av ett undanskymt litet hörnrum i Warmbadhuset. Där blev Lasse kvar i två årtionden. Inte i den lilla baren, utan som en viktig kugge i hjulet i det ständigt växande nöjespalatset.

– Vi byggde om för jämnan och till slut kände jag mig mest som en byggmästare och projektledare.

Så när möjligheten yppade sig att på egen



Bilder ovanför: Bartender, begagnade bollchefskompis, badkruka

hand ta över driften av den lilla kiosken nere vid Skansenbadet utnyttjade den vid det laget ganska utmattade Bengtsson tillfället.

– Jag visste inte riktigt vad jag skulle göra, men såg framför mig några lugna år med lite lagom jobb på sommarhalvåret och vintrar i mitt andra hemland Brasilien.

Fast det dröjde inte länge innan myrorna i brallan gjorde sig påminda. Redan första sommaren på Badkrukan (för övrigt ett passande namn, chefen badar endast undantagsvis i Laholmsbukten, då helst efter en bastu i Kall-

Bild närmast:
Med storebror Ulf och
mamma Birgitta
runt 1970

Bild höger: Vy från
farfars fruktodling
ca 1932



Bild nedanför: Pappa Bertil



badhuset kyliga vinterförmiddagar) förhandlade Lasse till sig kontraktet på det som då hette Svenssons Bodar, och som idag utgör stommen till restaurang Fiskekajen. Sedan dess har imperiet Båstad Hamnrestauranger vuxit till det vi kan läsa om i denna tidning.

– Jag har väl egentligen inte haft någon direkt vision eller strategi, det har nästan gått av sig själv. Självklart har jag haft vissa idéer, framför allt insåg jag att det skulle vara positivt med stordrift och att det skulle ge synergieffekter beträffande logistik, administration, ekonomi och personal.

Lasse är nog med att påpeka att han haft turen att kunna omge sig med duktiga medarbetare i viktiga nyckelpositioner. När han börjar räkna upp dem inser vi att alla inte får plats

på det utrymme vi har till förfogande, men de som vet de vet.

Vad är det bästa med att vara högsta hönset på BHR?

– Att kunna gå omkring och mysa i hamnen, vara min egen chef och att ha kontoret på Badkrukan är en lyx. Det värsta är risken att det blir en regnig sommar eller stormig höst med översvämningar och bodar som flyter iväg bort till Malens Havsbad.

– Skönaste stunden på min arbetsdag är sjutiden på morgonen när vi sitter nere i hamnen och tar en kopp kaffe medan vi blickar ut över soluppgången.

Som alla vet vimlar det av "kändisar" av olika kaliber i Båstad under somrarna. Lasse har fått sin beskärda del av stjärnglansen.

– När Serena Williams var här första gången



Lasse i korthet

Livsmotto: Som man bäddar får man ligga.

Favoritstrand: Skansenbadet förstås, tätt följd av Arrajal d’Ajuda i Bahia och Copacabana, Rio de Janeiro.

Gör en ledig dag: Spelar paddel.

Gillar: Att resa.

Drömresmål: Nästa resa blir The Big Five på safari i Afrika.

Smultronställe på Bjärehalvön: Vid familjens gamla fruktodling uppe på Åsen, med utsikt över Laholmsbukten. Där sitter jag i gräset och njuter av vyn.

Bild nedanför: Serena W, Lasse B & Fisksoppa F



Bild vänster: Tidig centercourt
Bild höger: Glad Björn Borg
Bild nedanför: Pyramidalt fiskekajtak



Sol ute, sol inne, sol i hjärtat, sol i sinnet

Badkrukan sommaren 2020

Badkrukan har länge varit mer än bara en beach-bar. Det är en underbar plats mitt på stranden, en plats att umgås med vänner och familj på och dit du går för god mat och drinkar gjorda med kärlek. Även sommaren 2020 ska Badkrukan vara den platsen för så många som möjligt.



En vanlig sommardag i baren på Badkrukan kan bestå av allt från klassiska Gin & Tonic's till färsk fräscha Frozen Daiquiris. Vilken drink du än beställer så kommer personalen i baren leverera den på bästa möjliga vis! De kommer alltid sträva efter att förgylla din dag.

Badkrukan kommer i år att bestå av två barer inomhus, i den lilla baren vid entrén går det snabbt med vin, öl, cider & läsk & i den stora baren inomhus

"Bland annat pryder Mojito, Fläder Collins och Cucumber 42 vår drinklista även i år!"

hittar du som gäst de lite mer avancerade drinkarna tillsammans med de enklare. Här inne har vi även stort utbud av ölsorter, Kiviks cidersorter och ett stort utbud av alkoholfria alternativ.

Utomhusbaren på västra sidan av byggnaden under segelduken, kommer i år byggas om till ett djbås för att höja stämningen ytterligare under våra after beach med vår hus-DJ Felicia.

Några saker kommer vara lite annorlunda i år på grund av restriktioner. Det kommer vara begränsningar för hur många som samtidigt kan vara på Badkrukan för att undvika trängsel. Beställningar ska kunna göras från bordet och en app för beställning och betalning finns för de som vill göra på det enklaste sättet.

Trots att många saker blir annorlunda så kommer vissa saker aldrig ändras som kvaliteten, passionen eller glädjen att vara en del av Badkrukans gäng, varken framför eller bakom baren.

– Vi kommer fortfarande jobba med färsk frukt, stort utbud och svalkande dryck i många former. Bland annat pryder "Mojito", "Fläder Collins" och "Cucumber 42" vår drinklista även i år! De nya tillskotten i drinkmenyn är framför

allt klassiker som kämpat sig in i våra unga hjärtan och något som kommer glädja många av våra besökare, fast med en twist såklart.

Rum Punch, Tropical Aperol och Cucumber vodka soda är drinkar

ni hittar hos oss hela sommaren, utlovar restaurangchefen Elin Malmberg.

Ny vinlista

Badkrukans vin kommer huvudsakligen ifrån gamla världen. I år med ett delvis nytt utbud än tidigare år. Vi kommer kunna erbjuda en flersidighet i både vita och röda viner med till exempel en klassisk Amarone som letat sig in hos oss.

Äta

Är man hungrig eller bara sugen på något till vinet eller det alkoholfria alternativet så finns det pizza, sallader, plockmat, tapastallrikar med mer. Dela gärna med dina vänner, sharing is caring. Allt finns även som take away om man föredrar att sitta och äta någon annan stans, kanske på stranden eller ute på en brygga eller pir.

Hållbarhet och miljövänligt är också

något som genomsyrar verksamheten. Suggestiv av papp, miljövänliga material på take away-kartonger, använder återvunnet och försöker hålla svinnet på låg nivå.

Badkrukans personal och ledning hoppas på alla gästers förståelse för att det är en speciell sommar med restriktioner på grund av pandemin som vi och gästerna måste följa. Ändras regler under säsongen så anpassas verksamheten efter dem. Tydliga skyltar om rådande

regler finns alltid väl synliga i restaurangen.

En sak som inte påverkats av corona är solnedgångarna som i år kommer vara precis lika spektakulära och vackra som vanligt. Om bara molnen håller sig borta.

Badkrukan har öppet hela sommaren om det inte är storm. Men är solen framme kan alla räkna med att den går att njuta från Badkrukan. Välkomna!



Något om årets viner

På Hamnrestaurangerna finns några nyheter på vinlistan. Årets viner är noga utvalda tillsammans med Hermansson & Co som har gedigen branschkunskap med över 20 års erfarenhet av att vara vin- och spritimportör.



TOMMASI VILLA FONTANA BARDOLINO

Ljust rubinröd färg. Fruktig doft med dominans av mörka körsbär, örter, björnbär och viol. Torr, frisk och fruktig smak med toner av röda körsbär, tranbär och viol. Lång frisk eftersmak.



OM TOMMASI FAMILY ESTATES

Tommasi är berättelsen om en italiensk familj med stor kärlek till vin och gästfrihet. En berättelse om fyra generationer, där alla satt sina egna speciella avtryck i de bästa av Italiens jordmånar och med stor passion alltid eftersträvar bästa möjliga kvalitet.

Familjen Tommasi har varit vinodlare i över 100 år, ända sedan 1902, då Giacomo Battista Tommasi köpte sin första lilla vingård i Valpolicella Classico. I fyra generationer har familjen fortsatt med vinodlandet i Giacomos spår, med innovativa beslut, utan att för den sakens skull göra avsteg från den grundläggande respekten för den speciella jordmånen, traditioner och seder. Att följa med i utvecklingen, ha stor respekt för miljön och en alltid hålla högsta kvalitet på slutprodukten har gjort att Tommasi blivit en ledande producent av italienska viner. Tommasi betyder bokstavligen "styrkan i familjen".

Tommasi Family Estates representerar familjens stora projekt, där målet alltid har varit att producera utmärkta viner i några av de mest ansedda italienska vinområdena. Sedan 1997 är det den fjärde generationen som nu vidareutvecklar företaget genom att välja ut högkvalitativa odlingsområden utanför Valpolicella Classicos gränser. Tommasis egendomar omfattar idag totalt över 550 hektar i Italiens fem bästa vinregioner:

- Tommasi Viticoltori, Verona – Veneto
- Tenuta Caseo, Oltrepò Pavese – Lombardiet
- Podere Casisano, Montalcino – Toscana
- Paternoster, Vulture - Basilicata
- Poggio al Tufo, Maremma – Toscana
- Masseria Surani, Manduria – Apulien

IL FRAPPATO DI SANTA TRESA ORGANIC

Ljus laxrosa färg. Doften är fruktig med toner av citrus och smultron. Vinet har en fin, livlig mousse, en frisk syra och en välbalanserad, frisk och fruktig smak. Feudo di Santa Tresa är ett av Siciliens äldsta och finaste vinerier.



OM SANTA TRESA

Santa Tresa producerar ekologiska kvalitetsviner på de inhemska druvsorterna. Feudo di Santa Tresa ligger på den södra delen av Sicilien. Sicilien stoltserar med en kulturhistoria som sträcker sig över tusentals år, där vinet alltid har spelat en stor roll. Siciliens landskap är torrt och kuperat och domineras av Mount Etna (kallas också Mongibello), en av världens få återstående aktiva vulkaner. Den rika vulkaniska jorden är mycket bördig och den hårda solen fläktas av vindarna från havet, något som gör vissa områden av ön till en vinodlars parad. I århundraden har vinmakare haft enorma framgångar med Siciliens inhemska druvsorter som Nero d'Avola, Frappato och Grillo. Idag kombineras modern vinframställning med traditionen att göra unika viner som är en sann reflektion av Sicilien. Modica är ett av regionens mest antika vinproduktionsområden.

Namnet Santa Tresa härrör från det lokala sicilianska uttalet, som man har förkortat från namnet Teresa till Tresa. Naturen här är fantastisk, med den sicilianska solen som ger perfekt mognad till den bästa frukten i Medelhavsområdet. Idag har Feudo di Santa Tresa cirka 50 hektar vingårdar. Det noggranna urvalet av kloner och vinstockar samt rankornas täthet innebär att odlingstekniken kan vara enkel, men kontrolleras dock mycket strikt. Den naturliga kvaliteten på vinstockarna och druvorna är så exceptionell att det skulle vara dumdrigt att ingripa mer än absolut nödvändigt. Eftersom Feudo di Santa Tresas vingårdar ligger nära Medelhavet, kan de dra nytta av de kylande havsvindarna, men är samtidigt tillräckligt långt från havet (8 km) att slippa eventuella skadliga effekter.

DJ Felicia Wennström

Det blir nu tredje året som Felicia Wennström kommer till Båstad för att spela ljuv musik från DJ-båset på Badkrukan.

Någon nykomling i Båstad är hon inte. Redan när hon var liten var hon alltid i Båstad på somrarna hos gamla släktingar och hennes föräldrar kommer från Båstad och har nu fritidshus här.

Nu bor Felicia i Stockholm och jobbar som varumärkesstrateg och creative director. Att DJ:a började hon med när hon bodde i USA och har fortsatt att göra som extra jobb i Stockholm. Under spelningarna utlovas varierat utbud av oldies, lounge musik, disco, remixar med mer.

– Jag anpassar musiken till när på dagen det är och vilka som är och lyssnar. Musiken ska bidra med god stämning, förklarar Felicia.

Felicia spelar ute vid coronabaren vilket gör

att det inte bara är Badkrukans gäster som får njuta av musiken, en stor del av besökarna på stranden utanför hör också. Felicia kommer spela från juli när vädret tillåter.

– Det ska bli skönt att släppa vardagen och få spela på stranden. Det känns verkligen inte som ett jobb utan är bara ett nöje. Kul att träffa folk och bidra med skön stämning.

När Felicia är i Båstad och inte spelar musik på Badkrukan kanske hon tar ett dopp vid Hovs Hallar.

– När jag var liten badade vi ofta på Hovs Hallar.

Välkomna att njuta mat, dryck och skön musik på Badkrukan hela sommaren!



Några bilder från arkivet

Hustofotograf
Göran Buhre

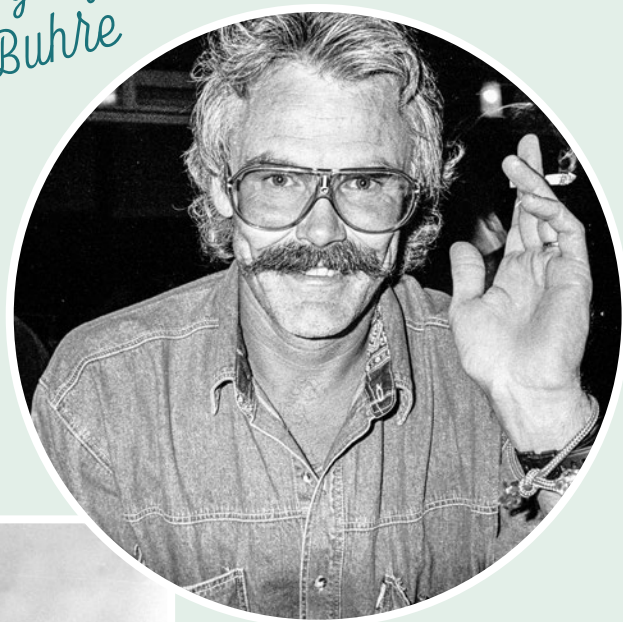


Bild vänster och nedanför: Team SIAB: A Järryd, J Sjögren, M Wilander, H Simonsson, J Nyström



Bild nedanför: Meja på Krukan



Bild ovanför: Wilander, Nystorm, Pernfors, Bengtsson



Bild neadnför: Peps på Pepe's

Bild vänster:
Lasse har koll
Bild nedanför: Stilstudie
småländsk stjärnspelare



Bild nedanför: Hasse Kvinnaböske Andersson



Bild ovanför: Björn Borg och Ove Bengtsson i blått, Lennart Bergelin i gult
Bild nedanför: RIX FM-konsert



Våra nya kompisar i hamnen



← BOATHOUSE

Med inspiration från det välkända stället Loeb Boathouse i New York har gamla Hamnplats 3 nu blivit The Boathouse. Det är restaurang- och tennisfamiljen Lindqvist Nilsson som står bakom satsningen. De driver redan Solsidan i Båstads hamn samt restaurang Drivan på Båstad sportcenter. The Boathouse är ett brasserie i svensk tappning. Utbudet är lika generöst som öppettiderna, från tidig morgon till sen kväll. Där går att äta frukost, lunch, middag och allt där i mellan!

Med en av de största uteserveringarna i Båstad finns det plats för många gäster som kan blicka ut över hamnen, båtarna och havet. Matiga sallader, kött, fisk, vego och annat smått finns på menyn. I kanten av lokalen har de även ett bageri som säljer bröd och bullar från tidiga mornar. Tanken är att restaurangen ska hålla öppet året runt. På lågsäsong troligen endast på helgerna men hur det ska bli får framtiden visa.

FRIGGIN →

I boden bredvid Hamnkontoret i Båstad hamn smygöppnade ett av hamnens nytillskott redan under påskhelgen. Det är den prisade grillmästaren Anders Litzell som erbjuder burgare och grillat. Anders är en inbiten grillare som gärna grillar året runt. Hans passion för matlagning över eld och glöd gjorde att han sökte till TV-programmet Grillmästarna och kom med. I säsongen som sändes 2015 levererade han domarnas utmaningar på ett sätt som gjorde att han tog sig till finalen men slutade trea. Med erfarenheten från programmet och nya venskapen med Jessica Ortman, som vann Grill-

mästarna, startade de Friggin BBQ. Under det namnet levererade de catering och åkte runt och grillade på olika event runt om i Sverige. Tillsammans med Friggingänget ställde de upp i Grill-SM 2017 och lyckades vinna i klassen kamber. Nu har Friggin BBQ öppnat sin första restaurang i den nybyggda boden. Här erbjuds "Snabbmat på riktigt". Det är burgare, nachos, chicken wings och pulled pork med mer. Det mesta gör de själva från grunden färsblandningar, dressingar, chipsen, rubs och glasyrer.



ROOF TOP SPA →

På taket av Hotel Skansen ligger det ett nytt spa där himmel möter hav. På 600 kvadratmeter finns en långsmal infinitypool, jacuzzibad, solterrass, stora relaxytor med vilsängar och en rooftop bar. Allt med vidsträckta vy över havet. Tanken är att gränsen mellan ute och inne suddas ut genom öppningsbara, glasade fasader. Öppningen av det nya spa-avdelningen är beräknad till 1 juli.



Utbud och aktiviteter runt hamnområdet

Omkring hamnen i Båstad erbjuds 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 och sup-bräddor till

uthyrning. Vill man ägna sig åt fysiska aktiviteter på land runt hamnområdet finns utegym, tennisvägg, volleybollnät och padelbana. Har ni med er egen mat finns två grillplatser att nyttja för tillagning. Köp med en kall dryck och hålet huvudet fräscht i solen!

FISKEKAJEN

Fiskekajens HÖRNA



MENY



NYSTEKT STRÖMMING

med potatismos, brynt smör & lingon

SMÖRSTEKT SPÄTTAFILÉ

med färskpotatis & remouladsås

FISKEKAJENS FISK & SKALDJURSGRYTA

med saffransaioli

HUSETS FÄRSKA RÄKMACKA

serveras på hönökaka



MOULES FRITES

med pommes & saffransaioli

KÖTTBULLAR

med potatismos & lingon

GETOSTSALLAD

med rostade pinjenötter & honungsdressing

RYGGBIFF 250 G

med pommes & bearnaisesås
samt tomatsallad

KALIX LÖJROM

med klassiska tillbehör

DESSERT

Saffranspanacotta

med passionsfrukt och jordgubbar

Jordgubbar

med lättvispad grädde och chokladsås

SMÖRREBRÖD

FISKEKAJENS GUBBRÖRA

med färskpotatis och dill

ROSTBIFF

med remouladsås och rostad lök

KÖTTBULLAR

med rödbetssallad och saltgurka

GRAVAD LAX

med färskost och örter

LITE MATIGARE

HÖRNANS KLASSISKA TOAST SKAGEN

med stenbitsrom och picklad rödlök

VARMRÖKT LAXFILÉ

med sommarprimörer och örtagårdssås

SALLAD

CAESARSALLAD

med cajunkyckling och krutonger



GREKISK SALLAD

med Kalamataoliver och
blandade tomater

RÄKSALLAD

med Rhodes Islandsås och ägg



*Fiskekajen och Hörnans servering hänger ihop.
Mat beställs i respektive lucka.*

Triumf GLASS CAFÉ

BÅSTAD VÅFFLAN

3 kuler glass, mjukglass,
topping & strössel

TRIUMFSNÄCKA

2 kuler glass, mjukglass,
topping & strössel

GLASSBOMB

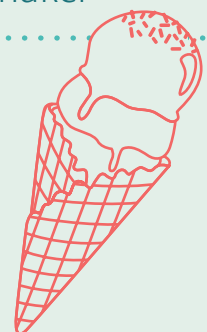
1 kula glass, mjukglass,
topping & strössel

HANDFYLLD BÄGARE

500 ml

KULGLASS

i många smarriga
smaker



BADKRUKAN

PIZZA

MARGARITA ^V

Tomatsås, mozzarella, färsktomater

FUNGI ^V

Tomatsås, mozzarella, champinjoner, vitlöksdressing

SALAMI

Tomatsås, mozzarella, salami, tryffelcrème, örtolja, rucola



SHRIMPY

Tomatsås, mozzarella, räkor, dillaioli

CHÈVRE ^V

Tomatsås, mozzarella, chèvre, pinjenötter, honung

VEGETARIAN ^V

Tomatsås, mozzarella, aubergine, soltorkad tomat, zucchini, champinjoner

LYXKRUKAN

Västerbottenost, löjrom, rödlök, crème fraîche, dill

NUTELLA ^V

Nutellacreme, jordgubbar

SALLAD

CAESARSALLAD

med cajunkyckling och krutonger

GREKISK SALLAD ^V

med Kalamataoliver och blandade tomater

RÄKSALLAD

med Rhodes Islandsås och ägg

SALLAD MED VARMRÖKT LAX

och örtagårdssås

CHARKBRICKA

Fellini, tryffelsalami, serranoskinka, Pico de Gallo, minimozzarella i pesto, olivmix, parmesanost, crostini, knäcke med havssalt

BAHIA

POKEBOWLS



LAX / KYCKLING / VEGAN ^V

Bas

Bulgur och gotlandslinser

Tillbehör

Avokado, mango, salladslök, syrad rödkål, edameböna

Topping

Kimchi sesam, asian chili majonäs, koriandermajonäs

KRABBTACOS

med koriandermajonnäs och mangosalsa

BAHIAS TORSKBURGARE

med tartarsås och picklad lök, sallad och tomat

HALLOUMIBURGARE ^V

med briochebröd, guacamole, rostad lök, picklad lök, sallad och tomat

SQUIDTACOS

med Pico de Gallo, guacamole, majs, sallad, smetana, koriander

LAMMRACKS

med rotfrukter, plommonsås, kimchisesam, asianmajo, koriander

RABARBERPAJ ^V

med vaniljsås

Sideorder

Pommes ^V

Grönsallad med soyavinägg ^V

Dirty fries (bacon, parmesan, chili, persilja)

Majskolv med kryddsmör och Manchego ^V

Friterade Pimiento ^V

Tillbehör ^V

Pico de Gallo

Koriandermajonnäs

Mangosalsa

Guacamole

Asianmajonäs



*Glad sommar önskar vi
på Båstad Hamnrestauranger!*

www.bastadhamnrestauranger.nu