



2021

Fiskekajen & Hörnan / Badkrukan Beachclub
/ Triumf Glasscafé / Bahia / Bahia Lounge

Läs om våra
serveringar i hamnen

Sommarens
soligaste tips!

Träffa våra härliga
profiler

Läs digitalt!

Läs denna tidning och tidigare års tidningar digitalt. Scanna QR-koden.



Klart att vi finns med på sociala media.

#fiskekajen, #badkrukanbeachclub,
#bahialounge, #bahia_bastad
@fiskekajen, @badkrukanbeachclub,
@bahia_bastad, @bahialounge

Och på Facebook heter vi Båstad
Hamnrestauranger kort och gott.

*Vi älskar att bli
hashtaggade,
incheckade och
instaföljda.*

*All vår personal är
Corona-säkrad*



VIKTIG INFORMATION ANGÅENDE COVID-19- HANTERING:

Båstad Hamnrestauranger har införskaffat läkemedelsföretaget Gibson Medicals Covid 19 Antigentest. Detta självtest är godkänt av Läkemedelsverket och rekommenderas av Folkhälsomyndigheten. Testet har hög tillförlitlighet (sensitivitet 97% och specificitet 99%). Provtagningen är enkel, medför minimalt obehag och ger svar redan efter 15 minuter.

I praktiken innebär detta en stor trygghet för alla våra gäster och personal. Skulle någon ur vår personal komma till arbetet och känna sig krasslig eller fått reda på att man under de senaste dagarna träffat någon som visat sig vara drabbad av Covid-19 testas man direkt. Resultatet visar sig efter 15 minuter och testet ger utslag även för den som är symtomfri, men ändå bär på viruset.

Testet är sedan i maj godkänt för försäljning till allmänheten. Läs mer på www.gibsonmedical.se

Ansvarig utgivare: Båstad
Hamnrestauranger AB

- Tryck: Båstad Tryckeri
- Text: Claes Kanold
- Foto: Göran Buhre / Lasse Bengtsson
- Layout & illustration: Rebecka Porse Schalin
P&S Grafisk Form & Illustration

Båstad Hamnrestauranger AB
ansvarar ej för eventuella tryckfel



Somrigt välkomna till stranden och hamnen!

Får det lov att vara ett par generösa glasskolor medan ni fortfarande har sand mellan tårna? En god kopp kaffe, svalkande öl, ett välkylt glas rosé, en läcker charkbricka, lyxig oxfilé-pizza med både havs- och bländande solnedgångsutsikt? Eller en mastig Toast Skagen, portion nystekt strömming, grillad macka, assiett med pintxos, legendarisk krabbtacos, iskall champagne med ostron & kaviar i ackompanjemang av skvalpande vågor, guppande båtar och sorlande semesterfirare?

Båstad Hamnrestauranger har sedan drygt ett decennium servat allt från världens bästa tennisspelare till världens snällaste barnfamiljer. På stranden och i hamnen. Badkrukan Beach Club, Triumf Glasscafé, Fiskekajen & Hörnan, Bahia och årets suveräna nyhet Bahia Lounge är en svårslagen mix av allt den livskvalité som sommaren i Båstad har att erbjuda.

Att prata om Covid-19 mitt i all den här gemyt kan visserligen lägga en gnuttu sordin på stämningen, men vi måste. Självklart följer Båstad Hamnrestauranger

alla myndighetsrestriktioner, annars kan det gå åt pipan! Vi hoppas att ni som gästar oss har förståelse för att vi ibland faktiskt är tvungna att säga till om ni sitter eller står för tätt. Och ni ska veta att vi som jobbar här blir oerhört tacksamma när ni hjälper oss att följa reglerna. Låt oss tillsammans göra det bästa av rådande omständigheter. Tack!

Vi har öppet från frukost till kvällsdrink. All uppdaterad information om tider etc finns på www.bastadhamnrestauranger.nu God morgon, god middag, god natt och glad sommar!



Hamna på stranden...



BADKRUKAN BEACHCLUB

Om ni tillåter oss att vara lite kaxiga vågar vi påstå att Badkrukan Beachclub, med sitt läge mitt på Skansenbadets strand, kvalar in i samma division som sina motsvarigheter i Saint Tropez, Rio de Janeiro, på Bora Bora och Bahamas. Senast vi mätte tog det 23 sekunder att ta sig från skuggan under våra palmer och markiser ner till Kattegatts kristallklara havsvatten. "Krukan" - som våra bästa vänner brukar kalla oss - är en bar med brett utbud och en restaurang med strandvänlig meny. Pizzor och Charkbrädor som hade fått Columbus att lägga sig för ankar i Laholmsbukten på sin seglats mot Amerika. Fräscha sallader, löjligt saftiga ribs med coleslaw och pommes. Robusta bord, slappevännliga solstolar och supersköna soffor. After Beach, någon? Skulle det mot all förmodan regna eller blåsa är Badkrukan vädersäkrat och det är rätt så mysigt att sitta här även då. Fast allra mest uppskattat är vårt lilla paradisklockan 22:01 på Midsommarafton, 21:44 den 16 juli, 21:18 den 31 juli, 20:48 den 16 augusti och 20:04 den 31 augusti. Vid solnedgången. Missa inte den!



TRIUMF GLASSCAFÉ

Ett café som är en seger för glassfantaster i alla åldrar och av alla typer. Är du en softis måste du prova mjukglassen. Nytt för i år är att man kan få den doppad i choklad, vilket gör oss chå glada. Är du en rolig typ har vi massor av kul glass att välja mellan. (Många hävdar att våra glasskolor är bland de största de någonsin fått, det är det som är meningen). Är du nyfiken av dig får du glassen i en strut, annars bägare. Strössel strösslar vi gärna med, det är väl toppen? Heter du Torsten kan du släcka törsten med våra kalla läsk, tja det kan du förstås göra vad du än heter. Är du en mjölkig och skakig person gillar du säkert vår andra nyhet för i år: Milkshake, så himla gott. Om du dessutom råkar vara beundrare av medeltida brittiska teaterpjäser som Hamlet och sånt kan du ta med dig din milkshake vägg-i-vägg till Badkrukan och fylla på den med öl, så det blir en Milk-shakesbear. Eller inte. På havssidan av Triumf Glasscafé finns det gott om stolar och bord att slå sig ner vid. Och på framsidan (dvs sidan mot hamnen) har vi numera två separata luckor, så blir väntan i kön dubbelt så kort - det kan man kalla Good Luck!





FISKEKAJEN & HÖRNAN

Restaurang Fiskekajen har blivit något av en institution i Båstad. Fullproppat med gäster praktiskt taget ända sedan dag ett. Som mest kan det gå åt långt över 1 000 portioner strömming med potatismos och lingon, saffransdoftande fisk & skaldjursgryta, laxfilé, räkmacka, spättafilé, moules frites samt en och annan köttbit, köttbulle eller getostsallad, under ett dygn. Var det någon som saknade Toast Skagen? Bara lugn, i sommar gör denna klassiker entré på menyn.

På Fiskekajens ena hörna ligger den avdelning vi för enkelhets skull döpt till Hörnan. Mycket talar för att Hörnans uppiffade utbud kommer att bli en av sommarens stora snackisar i byn. Ett sprillans Pintxoskök! Pintxos är spanskt, eller baskiskt om vi ska vara riktigt noga, och beskrivs som mumsig munsbit bestående av en rostad brödbit toppad med olika delikatesser, t ex anklever, helstekt oxfilé, rostade rotfrukter. Förutom pintxos serverar Hörnan garanterat goda grillade mackor med pastrami, biff och lax. Håll utkik på menyn, för här kan det dyka upp överraskningar!



BAHIA LOUNGE

Med Bahia Lounge går en dröm i uppfyllelse. Drömmen om att skapa en levande och inbjudande loungeyta uteder hamnbassängskanten. Cirka 100 sittplatser med en fängslande njutsikt över fiskebodar, folkmyller, segelbåtsmaster och lustyachtsflybridges. Allt med den praktfulla Hallandsåsen som bakgrundskuliss. Miljön är magnifik. Palmer, växter och gräsmatta. Nästan obeskrivlig, därför har vi vikt ett helt mittuppslag där ni kan se själva.

Vill man kan man spendera hela dagen här i Bahia Lounge. Färskpressad apelsinjuice, varma croissanter, espresso och lite annat som hör frukosten till är en bra start.

Sitt kvar för allt i världen. Snart slår grannarna Hörnan och Bahia upp sina serveringsluckor. Det är bara att beställa när det börjar kurra i magen. Och när strupen börjar kännas torr står den egna loungebaren beredd att tillfredsställa alla önskemål på den fronten.

Håll därutöver sinnena öppna för sköna champagneaftnar, ostron & kaviar- kvällar och andra frestande förslag.

BAHIA

Det är långt ifrån säkert att alla känner till vad namnet Bahia står för. Därför: Bahia är Brasiliens Bjäre skulle man kunna säga. En region präglad av samba, karneval, livsglädje, stränder, bedårande natur och fräscht käk. Maten på vår version av Bahia är inte brasiliansk, inte svensk heller egentligen. Mer åt det globala cross over-hållet. Som paradträten Krabbtacos. Det finns folk som gör dagsturer hit ända från Växjö eller Helsingborg bara för den rättens skull. Poke Bowlsen har ännu inte nått riktigt samma kultstatus, men vi jobbar på det. För dig som gillar fisk eller är vegetarian ligger det två hamburgare på menyn. Förlåt hamburgare ska det vara: en med torsk och en med halloumi – riktigt, riktigt välsmakande bägge två.

Som vanligt är det för jämnar full fart och fläkt på personalen här längst ute på kajen. Ändå väldigt rofyllt och avkopplande för alla gäster. Ingen kass kombo om ni frågar oss.

Stranda i hamnen...



Några av oss som jobbar här

Ett dreamteam innehåller alltid ett antal nyckelpersoner. Möt en handfull av våra!

LASSE BENGTTSSON

Grundare / ägare

Båstad Hamnrestaurangers grundare och ägare. Lasse är tredje generationens båstadpåg, men sjuttisningen vet om han inte är några procent brasse också. I vilket fall som helst är Brasilien hans andra hemland, nu har han dock varit förhindrad från att resa dit på ett tag, så det är kanske därför han i sommar givit sin sida av hamnen ännu mer brasiliansk feeling.

Som chef håller sig Lasse B helst i skymundan. Nästan enda gången han syns offentligt är i gryningen, då han tillsammans med högra handen Christer Sahlsten över en rykande kopp morgonkaffe sitter och går igenom dagens begivenheter.

SALMA SHEPPARD

Bartender Badkrukan

Sin ringa ålder till trots är Salma en av BHR:s mest erfarna och rutinerade medarbetare. Denna 19-åriga båstadtös har redan hunnit med att jobba bland annat i Glasscaféet, på Fiskekajen och förra året gjorde hon debut som bartender på Badkrukan. Värsta proffset! Servicen har hon i blodet, både mor och far är sedan länge verksamma i restaurangbranschen. Men den nybakade studentskan Salma har många fler strängar på sin lyra. Tillsammans med klasskompisen Matilda har hon skrivit Hela Världens Barnbok, ett UF-projekt på gymnasiet. Dessutom spelar Salma fotboll i Båstad GIF:s A-lag och har en riktigt schysst golfswing. Vad månede det bli?

HAIDER SADEK

Logistikansvarig

Det är svårt att föreställa sig hur Båstad Hamnrestauranger hade funkade utan den allroundkunnige och fenomenale mästefixaren Haider Sadek. Haider har varit oss trogen i tolv säsonger nu. Sedan några år är det herr Sadek som håller reda på grejerna även under vår, höst och vinter. Det finns alltid prylar som ska underhållas och lokaler som måste ses till. Fritiden har Haider heller inga problem att fylla, frugan och de två barnen betyder allt för denne oerhört sympatiska familjefar och gode vän.

CHRISTER SAHLSTEN

Kökschef

Om organisationen varit lite mer formell och vi hållit oss med titlar och sånt hade Christer kunnat skriva "vice koncernchef" på sin kockrock. Förutom att vara en virtuos i köksregionerna har Christer skapat en fantastisk stämning bland alla oss som jobbar tillsammans med honom. Han är fenomenal på att sätta menyer, peppa sina kolleger, administrera beställningar och sprida glädje. En riktig klippa på alla önskvärda sätt.

Glädjande nog har Christer och övriga familjen Sahlsten blivit så förtjusta i Båstad att de bestämt sig för att lämna hemmet i Bergslagen och bosätta sig permanent här i byn. Till enorm glädje både oss och inte minst alla våra gäster.

FELIX EKESIÖ

Bahia

24-årige stockholmaren Felix gör sin andra sommar på Bahia. Vi vet inte hur många gånger han fick höra kommentarer som "grymt käk", "bästa tacosen någonsin" och "fantastiskt gott" så vi är väldigt glada att ha honom tillbaka igen. Vintrarna tillbringar Felix uppe i Sälen, där han jobbar på en italiensk restaurang. Han tycker det är skönt att vara i Båstad och det märks att han vaknar upp med ett jättetaggat leende varje dag, en energi som funkade som extra krydda till varje portion. När Felix är ledig gillar han att umgås med vänner, äta god mat och kolla fotboll.





Ett gott dygn vid havet

Morgonbadare är ett släkte för sig. I Båstad finns det de som badar i havet hela året om. Nu såhär under de ljusa sommarmånaderna börjar de första våghalsarna visa sig vid trapporna på strandbryggan och ute vid piren så galet tidigt som klockan halv sex.

Riktigt lika morgonpigga är inte Lasse och Christer, men inte långt därifrån. Runt klockan sju kan man se högste chefen och hans närmaste medarbetare sitta uppflugna på en bänk utefter Fiskekajens vägg, djupt försjunkna i ett samtal. Då och då lutar de sig tillbaka och tar en slurk kaffe. En magnifik morgonfika i den lika magnifika soluppgången.

Snart är gryningsfriden bruten. Några tunga leveransfordon rullar in. Just idag är det den enorma tankbilen, som ska fylla på bränsle till sjömacken ute på piren, som är först. Det är en alltid lika fascinerande balansakt att följa de sista metrarna på det stora åbäckets försiktiga färd, chauffören måste ha nerver av stål.

När det en stund senare är dags för dagens varuleveranser till de olika

restaurangerna är Haider på plats och dirigerar och tar emot. Han och hans team har bråda morgnar. Det gäller att veta vad som ska vart. Förpackningar packas upp, tomglas och överblivet emballage sorteras och transporteras bort. Toaletter städas och alla övriga utrymmen måste vara rena och snygga när de första frukostgästerna på Bahia Lounge anländer. Då har Lasse, Christer, Haider och gänget försvunnit iväg för att ta i tu med det som står på respektive arbetsschema.

Eftersom det är en härlig sommardag med knallblå himmel och strålende solsken är det nu dags att låsa upp solstolarna och trampbåtarna nere på stranden. Klockan har just passerat tio och sanden är på väg att bli så varm att det bränns lite kittlande under fotsulorna. Då är det göttmos att lägga sig tillrätta på en bekväm solstol under en parasoll. Det brukar inte dröja särskilt länge förrän väntelistan till trampbåtarna får sina första namn antecknade. De flesta tycker att det räcker med 20 minuter, andra slår till med en timme. Flytvästar finns att låna. Se upp för krokodilerna och de busiga sälarna bara!

När kaffe- eller glass-suget sätter in är det en himla tur att Triumf Glasscafé är öppet (från 10.00 varje dag). Kaffe, fikabröd, kulglass i massor av olika smaker, mjukglass och milkshake. Gott om stolar och bord om man vill slå sig ner.

Lunchdags är lika med att grytorna puttrar, stekpannorna fräser och

kastrullerna kokar på Badkrukan, Fiskekajen, Hörnan och Bahia. Dofterna från pizzorna, fiskrätterna, de grillade mackorna och krabbtacosen är omöjliga att motstå så platserna vid borden fylls i rask takt. Barnfamiljer, kompisgäng och farfar och mormor hittar sina egna favoriter på menyerna. Tempot är högt i köken så de som väntar på något gott behöver inte vänta länge.

After Beachen med DJ och skön atmosfär på Badkrukan framåt eftermiddagen ligger högt i topp bland sommarens aktiviteter här i Båstad. I vanliga fall hade man kunnat snacka festligt, folkligt och fullsatt, under rådande omständigheter blir det istället kuligt, kamratligt och covidsäkrat!

“After Beachen med DJ och skön atmosfär på Badkrukan framåt eftermiddagen ligger högt i topp bland sommarens aktiviteter här i Båstad.”

Aftnarna vid havet är som gjorda för romantiska supéer, spontana kvällsdrinkar, goda middagar och umgänge i suverän solnedgång. När allt är som det brukar stängs

köken senast klockan 22 och barerna vid midnatt. De sista gästerna släntrar vidare. Vissa går hem, andra går på nattklubb. Är det tennisvecka stimmas och stojas det så det står härligt till ombord på gästbåtarna i hamnen, ända fram till småtimmarna. När de mest ihärdiga festprissarna fått nog och säger godnatt är det precis lagom för radarparet Christer och Lasse att sätta på morgonens första omgång kaffe...

PS! En liten reservation. Öppettider, tillgänglighet, utrymmen etc kommer förstås att anpassas efter aktuella myndighetsrestriktioner.

Bahia Lounge har en egen
bar, maten kommer från
← Hörnan och Bahia. →

Här snackar vi Pintxos, Piri
Piri, Tacos, Nachos, Mackor,
Toast och Pokebowls.

Ungefär 100 inbjudande
sittplatser med
underbar utsikt.



Lyxa till det med ostron,
anklever, löjrom och något
iskallt i glaset.

Sköna soffor där man
sitter i lä och ler.

BAHIA
LOUNGE

Löjligt god löjrom,
glada surdegsfrallor och
stekheta räkor.

Öppet från croissant- espresso- och
färskpressad apelsinjuice-frukost till
champagnesolnedgång.

Låt oss presentera: Bahia Lounge

*– ett soft ställe från
morgon till kväll*

Alla goda ting är tre –
Aperol Spritz, San Miguel
och ett glas rosé.

BAHIA

Gott om bord när
man gått iland.

Landkrabbornas, sjöstjärnornas,
de livade laxarnas och alla
bryggseglares favoritlounge.

Glöm Medelhav, Atlant och
Stilla Ocean – det är vid
Kattegatt som livet är glatt.

Sommarens soligaste tips (och ett par regniga)

LÄSFÖRSLAG FRÅN BJÄRE BOKHANDEL

På Köpmansgatan 12 ligger Universums mysigaste bokhandel. Vi bad deras superkunniga personal rekommendera en handfull aktuella böcker att plocka fram när läslusten ger sig till känna.

Christoffer Carlsson: *Brinn mig en sol*
Prisbelönade kriminologen, författaren och halmstadsbördige Christoffer Carlssons senaste deckare tar sitt avstamp i ett mord som utspelar sig nära Tiårps gård utanför Halmstad, nästan exakt på samma klockslag som när Sveriges statsminister Olof Palme mördades.

Douglas Stuart: *Shuggie Bain*
Efter att ha blivit refuserad 44 gånger fick skotten Douglas Stuart förra året sin debutroman äntligen publicerad. Den har blivit en världssuccé och även förlänat författaren det prestigefyllda Booker-priset.

Karin Smirnoff: *Sockerormen*
En gripande berättelse om orimlig kärlek, utanförskap och musik. Om en vänskap som kanske överlever allt. En av årets hittills mest kritikerrosade böcker.

Karl Ove Knausgård: *Morgonstjärnan*
I Knausgårds senaste roman äger handlingen rum i en nära framtid, under två dagar i den norska staden Bergen. Historien flätar in ett antal olika människoöden. Boken, som rör sig mellan flera genrer, väcker frågor om gott och ont och låter läsaren härbärgera rädslan inför en annalkande undergång.

Mohlin & Nyström: *Den andra systemen*
Succédebuten "Det sista livet" fick lysande recensioner och översattes till femton språk. Detta är författarduon Mohlin och Nyströms, som både heter Peter i förnamn, pulshöjande uppföljning. Spännande läsning.

Bonustips:

Hela världens barnbok

Salma Sheppard är inte bara bartender på Badkrukan, hon har tillsammans med sin klasskompis Matilda skrivit en bok också. Syftet med "Hela Världens Barnbok" är att väcka uppmärksamhet hos barn om viktiga frågor. De frågor boken behandlar rör jämställdhet, jämlikhet, vikten av utbildning, miljöförstöring och mobbning. Boken består av många fina bilder vilket gör att barnen på ett enkelt och begripligt sätt tar del i dessa frågor. Boken handlar om Amira som reser till Tchad. Där träffar hon många olika barn och vuxna som berättar om deras liv. Med sig har hon sin uggla Jambo som har svar på alla möjliga frågor. Något som gör denna UF-produkt extra exklusiv är att det finns en QR-kod längst bak i boken. Genom att skanna den med en mobiltelefon eller en surfplatta kan man enkelt lyssna på boken som en ljudbok och följa med i texten. Beställ ert eget exemplar på www.helavardensbarnbok.se

FINA FISKEN: –recept Fiskekajens Fisk & Skaldjursgryta

Tillagningstid 1,5 timme.
Receptet avser 4 portioner.

Ingredienser:

1 dl hummerfond
1 dl fiskfond
500 g 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

1. Skala och hacka grönsakerna till mindre bitar. Rosta lätt i stort kastrull.
2. Tillsätt krossade tomater, fond, och vatten. Låt koka upp och puttra lätt i ca 30 minuter.
3. Under tiden tärna upp fisken och skölj musslorna.
4. Efter att grytan puttrat i ca 30 minuter tillsätt grädde och låt gå i ytterligare 15 minuter.
5. Mixa soppan till den blir slät.

Till serveringen:

Koka upp soppan och tillsätt lax, sej och blåmusslor och koka lätt i ca 10 minuter, beroende på hur stora bitarna är. Avsluta med att toppa med räkor, hackad dill och persilja.





Sommarens nya glasspinnar från Triumfglass

Godisfavoriterna Saltlakrits, Snickers och Tutti Frutti kommer nu som glasspinnar. Som vi har längtat! Ni hittar dem såklart i fryboxen på Triumf Glasscafé.

After Beach

Efter-stranden-hänget på Badkrukan Beach Club för tankarna till mer tropiska breddgrader. Skön musik, sköna människor, sköna tilltugg, sköna drinkar och skön stämning. Det blir inte för trångt, vi hjälps åt att hålla koll.

Frukost i soluppgången

Nypressad apelsinjuice, croissanter, nybakat bröd, gott pålägg, yoghurt och nybryggt kaffe. En frukost på Bahia Lounge är lyx de luxe för själ och kropp, samtidigt som solen hunnit en bit på himmelen opp!

Skumpa i solnedgången

Solnedgången över Bjärehalvön och ner i Kattegatt sedd från Badkrukan är förmodligen en av Sveriges mest fotograferade. Ännu vackrare blir den till ackompanjemang av ett glas iskall champagne.

Badkrukans Huschampagne

Cattier Brut Premier Cru är en torr fruktig champagne med blommig smak, inslag av persika med nötiga toner. Det ska va' gött att leva.

Tillökning bland frestelserna på Badkrukans meny

Förra årets succé Löjromspizzan har i sommar fått sällskap av ännu en gourmet – oxfilépizza med tryffelmajonäs. Ytterligare en läcker nykomling på menyn är Hickoryrökta ribs med vår egen coleslaw, pommes frites och BBQ-sås. Vilka höjdare!

Badkrukans sommarkräft

Frozen Daiquiri i olika smaker har blivit något av Badkrukans signum. Serveras i rymliga glas.

Klassiker gör entré på Fiskekajen

Toast Skagen är ett måste på varje fiskrestaurang. Originalen skapades av stjärnkrögaren Tore Wretman i 50-talets Stockholm, receptet har stått sig väl sedan dess. I Fiskekajens kök (som blivit dubbelt så stort som förra året) skalas det räkor så det står härligt till.

Fiskekajens vintips

Vitt: S:t Antony Rotschiefer Riesling
Ett tyskt fruktigt vin med påtaglig fräsch smak. Inslag av gröna äpplen, honungsmelon och passionsfrukt. Passar till fisk, skaldjur och maträtter med lite hetta.

Rosé: Cadia Blush Pinot Grigio
En torr, lätt fruktig italienare med elegant smak av röda bär och stenfrukt.

Rött: Castelbeaux Pinot Noir Grand Réserve
Ett franskt medelfylligt vin med smak av plommon och mörka bär. Vinets mjuka tanniner förhöjer upplevelsen av en välstekt köttbit.

Övriga gästerna duggar tätt på Bahia

Felix och resten av det glada gänget längst ute på kajen har mer än krabbtacos, poke bowls, torsk- och halloumiburgare på tapeten när de står och brassar käk i sitt coola skjul. Med jämna mellanrum dyker det upp spännande överraskningar på menyn.

En iskall bira på Bahia

Bara den fräsiga etiketten på flaskan räcker för att väcka surfdrommarna till liv. Kona Hawaii är favoritölen på Bahia. Fånga vågen.

Solstolar och trampbåtar

Nere vid vattenbrynet har Badkrukan en liten station för alla soldyrkare och badälskare. Från ungefär tio-snåret på morgonen till stängningsdag runt 18.00 går det vid bra väder att hyra solstolar och trampbåtar på stranden. Betalning sker med swish eller kontokort.

Sällskapsspel för sällskaps skull

Ibland blir de yngsta lite rastlösa när de vuxnas middag drar ut på tiden. Ibland tar samtalsämnen slut. Ibland börjar det regna så man tvingas stanna kvar under tak och fördriva tiden en liten stund. Då är det himla fiffigt att man kan låna spel på Badkrukan. Typ Yatzy och sånt.

Picknick på piren

Timmarna innan solnedgången tillhör de mest magiska. Att då sitta ute på piren en ljummen sommarkväll med goda vänner och en picknickkorg är livskvalité som heter duga. Det går utmärkt att handla med sig take-away från våra restauranger på vägen ut. Ett råd är att vara på plats i god tid, detta är ett av Båstads populäraste smultronställen!

Sofistikerat smutt och gott på Bahia Lounge

Exklusiva champagnesorter på glas att smutta på. Kaviar-kalas och ostronfrossa. Vid flera tillfällen i sommar erbjuder Bahia Lounge lite extra guldkant på tillvaron. Missa inte det.

Hörnan presenterar:

Olika varianter av pintxos med t ex anklever, rostade rotfrukter och oxfilé. Grillade mackor med pastrami, biff och lax. Lättare rätter. Att förtäras på plats eller ta med till picknicken.

Gott, stiligt och alkoholfritt – trendig nyhet i våra vinkylar

Äntligen ett alkoholfritt vin som smakar gott! Leitz Eins Zwei Zero Sparkling Riesling och Rosé är ett elegant mousserande vin med frisk smak och tydlig druvkaraktär. Tack vare en modern och skonsam avalkoholiseringsmetod, s k vakumdestillation, har Leitz kunna bevara de naturliga och fruktiga aromerna och vinets ursprungliga karaktär. Vin på burk är dessutom sommarens hetaste trend.



PADEL

En av Sveriges första padelbanor ligger i Båstad och våran Lasse B var faktiskt en av de första som spelade.

Hemsidan är:

www.bastadpadelklubb.se.

Man bokar spel via www.matchi.se.

Det finns fler anläggningar i Båstad:

Båstad Sportcenter/Drivan

www.bastadsportcenter.se

Båstad centralt: X-bowl

www.xbowl.se (bokas på egen hemsida)

Båstad/Norraviken: Padel Zenter

www.padelzenter.se/bastad

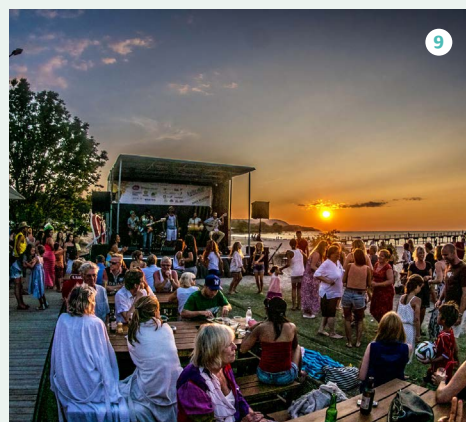
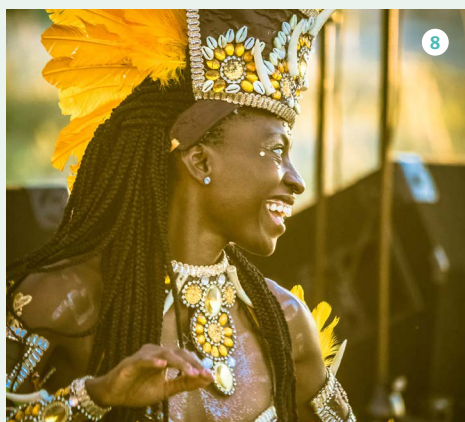
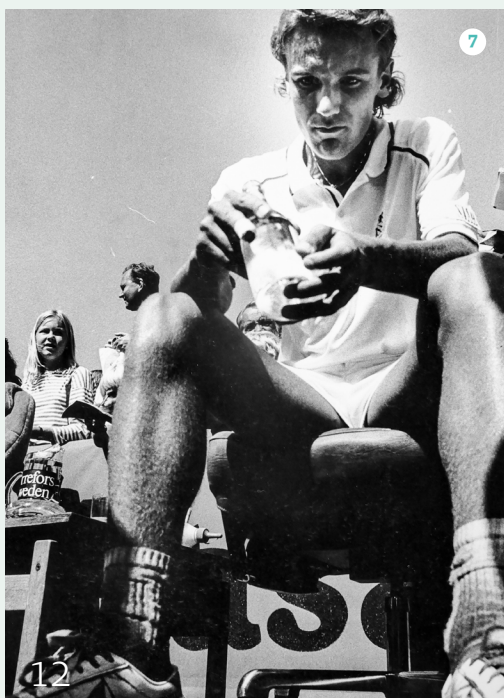
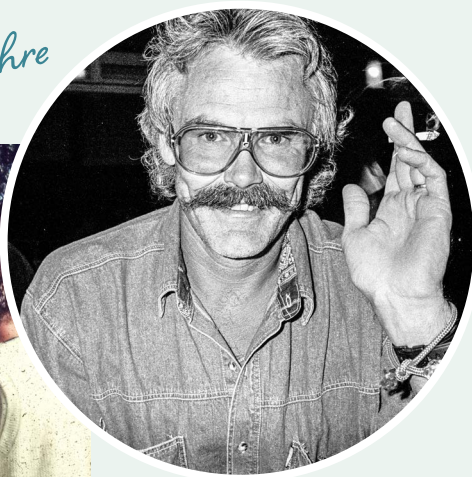
Båstad Padel, ute vid tågstation.

www.centralenbastad.se (bokas på egen hemsida)



Några bilder från arkivet

Husfotograf
Göran Buhre



1. HMK Gustaf VI Adolf och Mats Hasselquist, Sv Tennisförb.
2. Presskonferens med Björn Borg.
3. Midsommarhelgen 1969.
4. Baddräktsparad med Malin P i spetsen.
5. Fitness Week. Lasse B längst t h i bakre raden.
6. Simonsson, Wilander, Sjögren, Järryd och Hjertquist.
7. Mats Wilander i djup koncentration.
8. Sambafeeling under Brasseveckan.
9. Solnedgångsscenen i Brasseveckan.

Glamour & celebriteter



Att Båstad är ett vattenhål för kungligheter, filmstjärnor, superentreprenörer, idrottshjältar och andra mer normala festprissar är ett faktum med hundraåriga anor.

Självklart har glansen skvätt över på oss näringsidkare nere i hamnen och på beachen. Nu är det ju en hederskodex i branschen att aldrig skvallra om eller ens nämna våra gäster vid namn. Eftersom samtliga personer som nämns här nedan – med ett enda undantag – redan blivit både fotograferad och omskrivna i media i samband med sina nedslag här i byn tycker vi ändå det känns helt okay att lätta på förlåten.

Vem lämpar sig bättre att inleda med än nationalikonen Björn Borg. Björns relation till Båstad tog sin början när han kom hit för att spela Kalle Anka Cup på 1960-talet. BHR:s Lasse Bengtsson var som kanske bekant aktiv inom tennisen under flera år och det blev därför ett kärt återseende när BB och hustrun Patricia släntrade in på Badkrukan häromåret.

Att damtennisens dåvarande världsetta Serena Williams skulle sopa banan med motståndarna när turneringsarrangörerna lyckats med bedriften att locka henne till 2013 års upplaga av Swedish Open var ingen större överraskning. Att hon skulle bli så begeistrad av Fiskekajens läckra fiskgryta att hon beställde specialleverans hem till hotellrummet flera gånger under spelveckan är väl heller ingen större överraskning när man tänker efter. Den är faktiskt oemotståndlig.



Den brittiske filmskådespelaren Hugh Grants färdigheter med tennisracketen kan förstås inte mätas med ovan nämnda profiler, även om han stod för en tapper insats i förra årets Veteran SM, där han lite otippat nådde andra omgången i sin åldersklass. Det händer titt som tätt att Grant med familj slår sig ner både på Badkrukan och Fiskekajen. Utan att någon egentligen höjer på ögonbrynen. Om man inte gjorde det när Greta Garbo frekventerade Båstad på 1960-talet så varför skulle man göra det nu?

Ryktet förtäljer att det var i Båstad prins Carl Philip och prinsessan Sofia träffades första gången. Oavsett sanningshalt i påståendet har paret synts tillsammans i faggorna vid flera tillfällen sedan dess. Prinsens farfars farfar Gustaf V, farfars far Gustaf VI Adolf, farfars bror prins Bertil och far Carl XVI Gustaf har allihop i olika sammanhang hängt i Båstad. Ingen av de sistnämnda har emellertid blivit paparazzi-plådad med barnvagn i släptåg ute på Bahia (som då hette Havsrepubliken), men det har Carl Philip och Sofia, minsann!

För ungefär tio år sedan tisslades och tasslades det i byn om att någon av de stora lustyachter som låg förtöjda i hamnen inhyste en partysugen amerikansk IT-miljardär. Ett ofta nämnt namn var Sean Parker, Silicon

Valley-snillet som var med och grundade fildelningstjänsten Napster och som sedan var en av de drivande krafter bakom Facebook. Sean figurerade på ett tidigt stadium också när Spotify rullade igång sin globala expansion och besökte därför Stockholm vid åtminstone ett par tillfällen. Vilket innebär att det inte är helt uteslutet att han var i Båstad under Tennisveckan någon gång 2011 eller 2012. Kruxet är bara att det knappt var någon som då visste hur karln såg ut.

En superstar som däremot helt säkert aldrig satt sin fot i Båstad är David Beckham. Trots att det var massor av folk som gjorde gällande att det faktiskt hade sett honom. Vi som var med minns fortfarande den grundlösa hysterin. Den tändande gnistan bakom Beckham-illusionen var att den svenske demon- tränaren Sven-Göran Eriksson aviserat sin ankomst. "Svensnis" var vid den tiden förbundskapten för det engelska fotbollslandslaget, där ju David Beckham var lagkapten. Inför sitt besök hade "Svensnis" sagt att han skulle ta med sig en "very special guest" varvid slutsatser drogs om att det måste vara Beckham han syftade på. Fast det var det inte, utan vad som sägs är att det var lagets massör - tillika tennisfantast – som fått följa med till Sverige, en knarrig lite äldre herre utan minsta likhet med lagets bildsköne kapten. Om det där med massören är sant, kan vi inte lämna några garantier för. Storyn är ändå ganska kul.



MENYER

Badkrukan

PIZZA

Margherita

Tomatsås, mozzarella, färskas tomater

Funghi Aioli

Tomatsås, mozzarella, champinjoner, vitlöksdressing

Salami

Tomatsås, mozzarella, salami, tryffelcrème, örtolja, ruccola

Shrimpy

Tomatsås, mozzarella, räkor, dillaioli

Chèvre

Tomatsås, mozzarella, chèvre, pinjenötter, honung

Vegetarian

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

Oxfile

Tomatsås, Mozzarella, oxfile, champinjoner, picklad rödlök, chipotlebearnaise

Lyxkrukan

Löjrom, Västerbottenost, rödlök, crème fraiche, dill

Nutella

Nutellacreme, jordgubbar

Räksallad

Räkor, sallad, ägg, gurka, tomat, rhode island-dressing

Caesarsallad

Kyckling, bacon, romansallad, gurka, krutonger, caesardressing, parmesan

Badkrukans ribbs

Hickoryrökta ribs med pommes, coleslaw och chipotlemajonnäs

SNACKS OCH TILLTUGG

Nachos med salsa
Pommes med chipotlemajonnäs
Halloumi fries med tryffeldipp

Dippsåser: Guacamole, aioli, chipotlemajonnäs

Oliver, chips, nötter

Charkbricka

Fellini, tryffelsalami, serranoskinka, pico de gallo, minimozzarella i pesto, olivmix, parmesanost, crostini, knäcke med havssalt

Fiskekajen

Nystekt strömming

med potatis mos och brynt smör

Smörstekt spättafile

med färsk potatis och remouladsås

Fiskekajens fisk & skaldjursgryta

med saffransaioli

Husets färskas räkmacka

serveras på hönökaka

Moules frites

med pommes & saffransaioli

Rimmad laxfile

med dillstuvad potatis och citron

Ryggbiff

med pommes och bearnaisesås

Köttbullar

med mos och lingon

Getostsallad

med rostade pinjenötter och honungsdressing

Löjrom

med klassiska tillbehör

Fiskekajens Toast Skagen

med picklad rödlök

DESSERT

Champagnesorbet

med färskas bär och mynta

Varm äppelpaj

med vaniljsås

Vaniljglass

med jordgubbar och chokladsås

På Fiskekajen beställer man muntligt i luckan, likadant ute på Bahia – extra dryck beställer man via QR-koden som sitter fastkliträdd på varje bord. På Hörnan, Badkrukan Beach Club och Bahia Lounge använder man QR-koden. Det är inte så krångligt och vi hjälper förstås till vid behov.

 = Vegetarisk

Med reservation för ändringar

Bahia Lounge

På Bahia Lounge beställer du mat från
Bahias kök eller Hörnans kök

FRUKOST

• Öppet 07.30-10.30 Varje dag i juli

Frukostpaket

Valfri kaffe eller te, färskpressad apelsinjuice, croissant
eller fralla, marmelad, smör, yoggi, smoothie

Hörnan

Mackornas macka Reuben Sandwich

pastrami, dijon, cheddarost och surkål,
serveras med pommes och sallad

Varm surdegstoast

med Pulled beef, jalapeños och 2 sorters
cheddarost serveras med pommes och
sallad samt tryffelmajonnäs

Burrata ^V

med tomatkompott och
Serranoskinka samt pesto

Toast Skagen

med picklad rödlök och löjrom

DELIKATESSER

Polanco Siberian kaviar

med tillbehör 30 g

Polanco Oscietra

med tillbehör 30 g

Caviar Carelian Finsk

med tillbehör 30 g

Kalix Löjrom

med tillbehör 30 g

PINTXOS

Skagen

med picklad fänkål och rom

Varmrökt lax

med färskost och picklad rödlök

Anklever

med äppelkompott och balsamico

Gratinerad chèvre ^V

med serranoskinka och tomat
samt avokado

Helstekt oxfilé

med tryffelmajonnäs och friterad grönkål

Olivtapenade ^V

med grillade grönsaker och manchego

Chorizo

med guacamole och picklad rödlök

Sharing is caring

Beställ vår bricka med blandade pintxos

Seglarbricka

(15 pintxos, 3–5 pers)

Yachtbricka

(30 pintxos, 6–8 pers)

Bahia

Krabbtacos

med koriandermajonnäs
och mangosalsa

Friterad torskfilé

med dillpommes och tartarsås
samt citron

Egenfriterade nachos ^V

med pico de gallo och guacamole
samt riven Manchego

Bahias egna friterade krispiga kycklingfiléer

med lime och 3 sorters dipsåser bbq,
guacamole, chilimajonnäs

Bbq Jack fruit ^V

med karamelliserad lök, paprika
och bbq-majonnäs samt picklad rödkål

POKEBOWLS

- Bas**
1. Bulgur och gotlandslinser
 2. Rotfrukter och linser ^{glutenfritt}

Tillbehör Avokado, mango, salladslök,
syrad rödkål, edamamebönor

Topping Chilimajonnäs, koriander-
majonnäs, sojamajonnäs

- Protein**
1. Kyckling
 2. Tofu ^V
 3. Lax
 4. Räkor



Sideorder ^V

Pommes

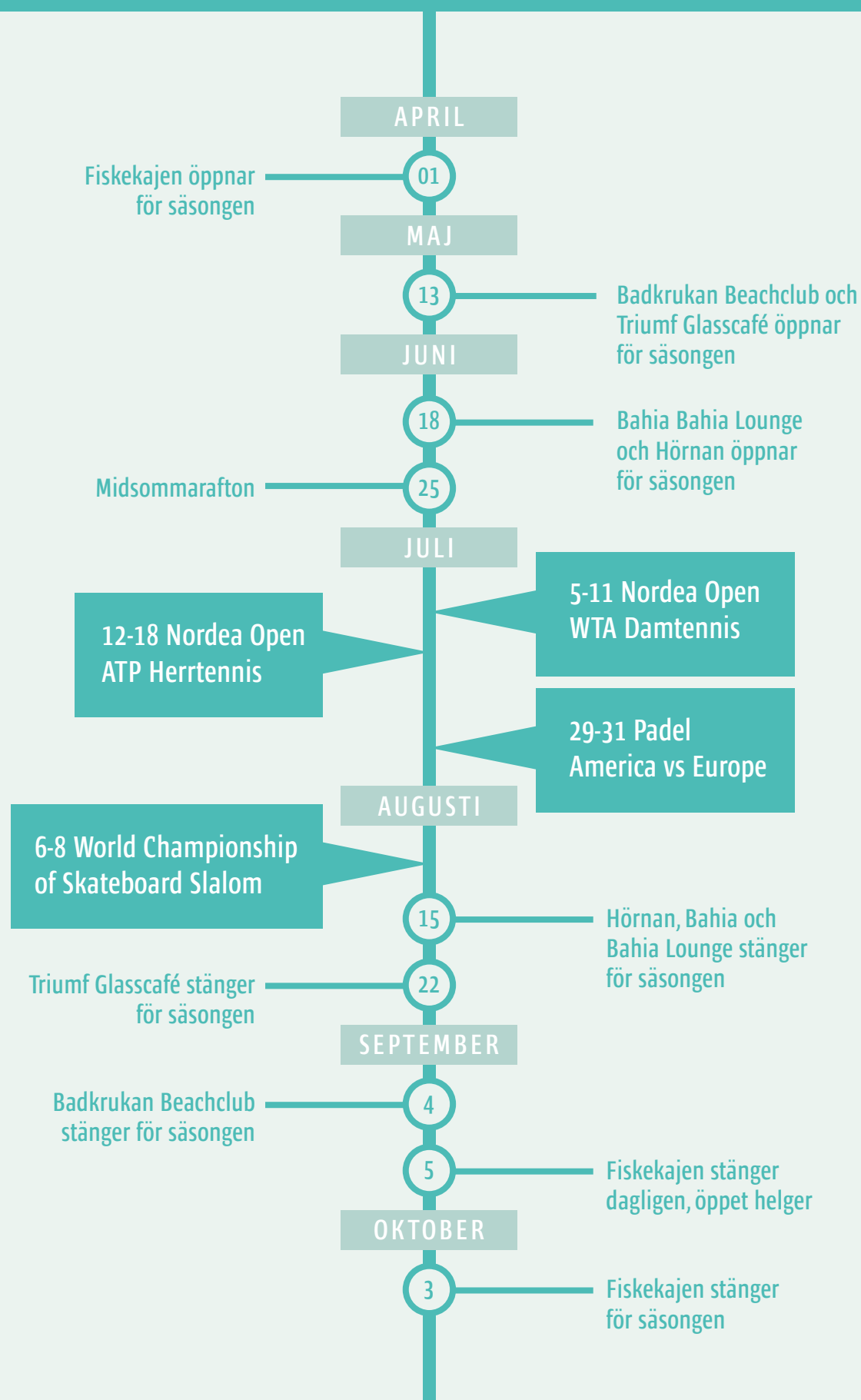
Grönsallad med soyavinäggrett

Majskolv med kryddsmör och manchego

Friterade Pimiento

Tillbehör ^V

Pico de Gallo
Koriandermajonnäs
Mangosalsa
Guacamole
Chilimajonnäs



Sommarschema 2021