

FERDINAND

Vinbar Båstad

APERITIF

Lottenlund Estate Vermouth Bianco på is 175:-

Sherry och tonic 175:-

Gin & Tonic 175:-

Skrea Backe Dry Gin, Tonic och Citron

SNACKS

40g Coppa från Lindegrens 125:-

30g Fänkålssalami från Lindegrens 85:-

Manzanilla Oliver 60:-

Friterade Jordnötter 65:-

En bit ost 75:-/50g

Comté, Guldklimp, Tomme de Savoie

eller Hallands Himmel

4 Boquerones på surdegsbröd med vitlök och persilja 130:-

MAT

Bröd från bagarna på Boathouse med hemkärnat smör 65:-

Hummus på Vreta gulärt med cruditéer 95:-

Kronärtskocka med citronmajonnäs och shichimi 145:-

Tomater med flädergurka, jalapeño och Hallands Siren 165:-

Solist potatis från Ugglarp med kärnmjölksdressing, Kalix lörrom och syrad rödlök 185:-

Crudo på Hälleflundra med grillad grädde, krondillspicklad gurka och tajin 185:-

Handskuren tartar på nötinnanlår från Lindegrens med ramlök, Guldklimp och krasse 195:-

Kantarelltoast med färsk majs, zucchini, syrad silverlök och Gammel Knas 225:-

Gnocchi med nordisk pesto, färskost, kål och syrad lök 195:-

Eldad öring med broccoli, pak choi och smörsås med kräftfond 295:-

Grillad fläskkarré med sotade bönor, mangold, bakade lökar och fänkålssky 295:-

DESSERT

Hallon med citroncurd, brynt smör, rostad vit choklad och lakritsskum 135:-

Baskisk cheesecake 135:-

En kula glass eller sorbet 55:-



FERDINAND

Vinbar Båstad

DESSERTVIN 5cl

2022 Oddero, Moscato d'Asti, Muscat, Piemonte, IT 5cl 100:-
2018 Sebastian Erbeltinger, Eiswein, Scheurebe, Rheinhessen, DE 5cl 150:-
2021 Sebastian Erbeltinger, Spätlese Gewürztraminer, Rheinhessen, DE 5cl 100:-
2019 Fattoria Monticino, Romagna Albana Passito, IT 5cl 165:-
2008 Menti Giovanni, Vin de Granaro, Garganega, Veneto, IT 5cl 225:-
2016 Monte del Frà, Monastero Passito Bianco, Garganega, etc., Veneto, IT 5cl 125:-

MADEIRA

Barbeito, Boal Reserva 10 y.o., Bual (Malvasia Fina), Madeira, PT 5cl 140:-
Barbeito, Sercial Reserva 10 y.o., Sercial, Madeira, PT 5cl 140:-

PORTVIN

Niepoort 10 years Tawny 32:-/cl

SHERRY

Barbadillo, Manzanilla Arboledilla Poniente, Palomino Fino 20:-/cl
Bodegas Poniente, Fino - Saca 1/20, Palomino Fino 28:-/cl
Callejuela, Manzanilla Olvidada, Palomino Fino 2015 38:-/cl
Callejuela, Oloroso Origen, Palomino Fino 20:-/cl
Bodegas Baron, Micaela Cream, Palomino Fino, Pedro-Ximénez 20:-cl

WHISKY

Agitator Blended Whisky 32:-/cl
High Coast Berg 42:-/cl

ÄPPELDESTILLAT

Skånska Spritfabriken Äppelglöd 32:-/cl

ÖVRIG DIGESTIF

Agitator Chestnut Reserve Rum 48:-/cl
Skrea Backe Oak Gin 42:-/cl
Skrea Backe Akvavit 25:-/cl
Lottenlund Estate, Lotima Vermouth Bianco 20:-/cl
Lottenlund Estate, Lotima Digestif (Druvdestillat) Lagrat/olagrat 30:-/cl
Ljungbyholms Vingård, Druvita Bianca (Druvdestillat) 44:-/cl
Bestes Punsch 25:-/cl

ÖL & CIDER

O/O Brewing Pivot Pils 4,6% 55/85:-
O/O Brewing Narangi IPA 6,8% 65/95:-
O/O Brewing Evergreen, glutenfri IPA 6%, 33cl 95:-
Äppelcider, Golden Cider Company 4,2%, 33cl 85:-



FERDINAND

Vinbar Båstad

APERITIF

Swedish vermouth on ice 175:-
Sherry and tonic 175:-
Gin and Tonic 175:-
Skrea Backe Dry Gin, Tonic and lemon

SNACKS

40g Coppa from Lindegrens 125:-
30g Fennel salami from Lindegrens 85:-
Manzanilla olives 60:-
Fried peanuts 65:-
A piece of cheese 75:-/50g
Comté, Guldklimp, Tomme de Savoie
or Hallands Himmel
4 Boquerones on sourdough bread with garlic and parsley 130:-

FOOD

Bread from the bakers at Boathouse with homemade butter 65:-
Hummus made of Vreta Gulärt with crudités 95:-
Artichoke with lemon mayonnaise and shichimi 145:-
Tomatoes with elderflower cucumber, jalapeño and Hallands Siren 165:-
Solist potatoes from Ugglarp with buttermilk dressing, Kalix vendace roe 185:-
Crudo on halibut with grilled cream, crown dill pickled cucumber and tajin 185:-
Beef tartar from Lindegrens with ramson, Guldklimp and cress 195:-
Chanterelle toast with corn, zucchini, pickled onion and Gammel Knas 225:-
Gnocchi with nordic pesto, cream cheese, cabbage and pickled onion 195:-
Seared trout with broccoli, pak choi and butter sauce with crayfish stock 295:-
Grilled pork loin with torch beans, mangold, onions and fennel jus 325:-

DESSERT

Raspberries with lemon curd, browned butter, white chocolate and licorice foam 135:-
Burnt basque cheesecake 135:-
A scoop of ice cream or sorbet 55:-



FERDINAND

Vinbar Båstad

DESSERT WINE 5cl

2022 Oddero, Moscato d'Asti, Muscat, Piemonte, IT 5cl 100:-
2018 Sebastian Erbeltinger, Eiswein, Scheurebe, Rheinhessen, DE 5cl 150:-
2021 Sebastian Erbeltinger, Spätlese Gewürztraminer, Rheinhessen, DE 5cl 100:-
2019 Fattoria Monticino, Romagna Albana Passito, IT 5cl 165:-
2008 Menti Giovanni, Vin de Granaro, Garganega, Veneto, IT 5cl 225:-
2016 Monte del Frà, Monastero Passito Bianco, Garganega, etc., Veneto, IT 5cl 125:-

MADEIRA

Barbeito, Boal Reserva 10 y.o., Bual (Malvasia Fina), Madeira, PT 5cl 140:-
Barbeito, Sercial Reserva 10 y.o., Sercial, Madeira, PT 5cl 140:-

PORT

Niepoort 10 years Tawny 32:-/cl

SHERRY

Barbadillo, Manzanilla Arboledilla Poniente, Palomino Fino 20:-/cl
Bodegas Poniente, Fino - Saca 1/20, Palomino Fino 28:-/cl
Callejuela, Manzanilla Olvidada, Palomino Fino 2015 38:-/cl
Callejuela, Oloroso Origen, Palomino Fino 20:-/cl
Bodegas Baron, Micaela Cream, Palomino Fino, Pedro-Ximénez 20:-cl

WHISKY

Agitator Blended Whisky 32:-/cl
High Coast Berg 42:-/cl

APPLE DISTILLATE

Skånska Spritfabriken Äppelglöd 32:-/cl

OTHER DIGESTIF

Agitator Chestnut Reserve Rum 48:-/cl
Skrea Backe Oak Gin 42:-/cl
Skrea Backe Akvavit 25:-/cl
Lottenlund Estate, Lotima Vermouth Bianco 20:-/cl
Lottenlund Estate, Lotima Digestif (Druvdestillat) Lagrat/olagrat 30:-/cl
Ljungbyholms Vingård, Druvita Bianca (Druvdestillat) 44:-/cl
Bestes Punsch 25:-/cl

BEER & CIDER

O/O Brewing Pivot Pils 4,6% 55/85:-
O/O Brewing Narangi IPA 6,8% 65/95:-
O/O Brewing Evergreen, glutenfri IPA 6%, 33cl 95:-
Äppelcider, Golden Cider Company 4,2%, 33cl 85:-

