

the daily punch

ÅRGÅNG 1

VÅREN OCH SOMMAREN 2016

UTGIVEN AV PUNCH RESTAURANG & BAR

Ledare

Punch i Tylösand har genom åren funnits på mångas läppar och i många minnen. Mycket för den roliga äventyrsgolfen, den gemytliga stämningen, Ivans pizzor och den goda maten.

Punch har stått emot väder och vind under många år, och med god vilja kommer det att stå kvar under många år till.

När jag fick frågan om att driva restaurangen visste jag kanske inte så mycket om vad som händer i Tylösand, men kände att det skulle bli en rolig utmaning.

Redan när vi började plocka ihop stället, kände vi att det satt mycket tradition i väggarna och förväntningarna från våra grannar i området var på en hög nivå. Detta sporrade oss ännu mer, och med facit i



hand från förra året, känner vi oss lite mer redo i år. Som vanligt går Lennart förbi med lilla vita hunden varje dag och hälsar glatt. Om inte det räknas som vårtecken, vet jag inte vad!

Årets första meny baseras mestadels på vad jag och min köksmästare Marcus diskuterat fram som skulle passa, dels naturligtvis våra

gäster men även mat som vi kan tillaga och stå för. Vi väljer ut våra råvaror med omsorg och mycket kärlek läggs i tillredningen.

Vi vill önska alla gäster välkomna till Punch för en ny säsong, och hoppas att vi ses mer än en gång i år

Palle med sin underbara personal

Fördrinkar

Aperol Spritz _____ 72:-/97:-
Aperol, mousserande vin,
sodavatten och apelsin

Campari & Juice ____ 97:-/117:-
Campari och apelsinjuice

Bellini _____ 72:-
Mousserande vin med
egengjord jordgubbspuré

Hendricks & Tonic _ 112:-/132:-
Hendricks Gin med
Apotekarens tonic och gurka

Dry Martini _____ 112:-/132:-
Bombay Sapphire Gin, Nolly
Prat, oliver och citronzest

Cigarrer

Rocky Patel 92
short robusto _____ 120:-

Romeo y Julieta
short Churchill _____ 175:-

Cohiba Piramides
Extra _____ 355:-

Bespoke Cotton
Tail _____ 175:-

Tylösand

Marken som idag utgör Tylösand donerades till Halmstad av Danmark som tack för insatserna mot svenskarna 1563. Vid förra sekelskiftet så kallades området för Halmstads västra utmark. Området ägdes av Halmstads stad men var beläget i Söndrums socken. Den ursprungliga stavningen var Tylesand, och den närbelägna Tylön hette ursprungligen Tylen. Tylesand och Tylen ändrade namn år 1933 när badorten började bli känd.

Hallands första dokumenterade fiskeläge fanns redan på 1500-talet på Tyludden vid nuvarande Trången. Området vid Tyludden och Tylösand var väldigt svårtillgängligt

och en av vikarna kallad Tjuvahålan blev ett populärt tillhåll för yrkessmugglare, därav namnet. År 1870 anlade tullverket en tullstation i Tjuvahålan för att få bukt med smugglingen och samma år så byggdes en fyr med tillhörande fyrvaktarbostäder på Tylön.

I början av 1900-talet blev det populärt med havsbad. Då började badstranden användas, för att få njuta av sol och salta bad. Folk kom långväga ifrån för att besöka Tylösand. Vägen från Halmstad var dålig, så lättast var att ta sig hit med båtar, som gick flera gånger om dagen från staden. Båttrafiken startade 1913 och lades ner 1929

sedan vägen ifrån Halmstad förbättrats. 1913 fattade Halmstads Industri- och Hantverksförening beslut om att etablera en badort vid Tylösand och i augusti 1915 stod ett värdshus med 10 gästrum och restaurang färdigt.

1917 bildar värdshusets ägare AB Tylösands Havsbad med hovfotograf Johan Hallberg som VD. Han var även delägare i bolaget. 1927 började bolaget bygga ett nytt hotell bredvid det gamla värdshuset, vilket 1931 invigs och kallas Tylöhus, det som idag heter Hotel Tylösand. Det ursprungliga värdshuset revs 1985.

På 1920-talet blev det populärt med tältcamping strax ovanför Tjuvahålan och på 1930-talet byggdes små enkla badstugor av masonit på platsen där man tidigare tältat

År 1927 får stadsbyggnadsingenjör Ragnar Lyttkens i uppdrag att ta fram en byggnadsplan för Tylösand och planen blir klar 1929 och byggnationen tar fart på allvar. Endast ett fåtal av de gamla byggnaderna från 1920-30 talen finns kvar idag då de gamla husen fått ge vika för modernare (och bekvämare) äretruntbostäder.

År 1935 påbörjade Halmstad GK bygget av en 18-håls golfbana som blev klar 1938, som senare i etapper byggts ut till 2 st 18-hålsbanor. År 1950 uppfördes S:t Olofs Kapell. Kapellet var ursprungligen byggt i Lidhult, men revs på 1800-talet och blev ett bostadshus på en bondgård, innan det slutligen flyttades till Tylösand.

Källa: Wikipedia

GET IN
MOOD WITH US!

Personalen här på Punch har kläder från bla. Stenströms, House of Dagmar & Philippe Model - allt från oss på Mood.

Du hittar även varumärken som Malene Birger, Designers Remix, Acne, Moncler, Circolo, Dondup m.m hos oss.

Kom gärna och besök vår fina butik på Storgatan 21 - vid Kristina Passagen.

Följ oss gärna...  

MOOD
www.moodfashion.se

Kaffemeny

Bryggkaffe från Arvid Nordqvist _____ 28:-

Te i olika smaker från Lipton _____ 28:-

Vårt espressokaffe kommer från noga utvalda bönor levererade av rosteriet på Slottsmöllan i Halmstad, I'm Coffee.

Espresso _____ 29:-
singel _____ 29:-

Espresso _____ 35:-
dubbel _____ 35:-

Americano ____ 35:-

Caffe Latte ____ 39:-

Cappuccino ____ 39:-



Lunch-erbjudande

Varje lördag och söndag mellan kl 12-16 serverar vi fisk eller kött med goda tillbehör på planka för endast 159 kr.

Mat

Förrätter

Havsplanka _____ 159:-

Smörstekt pilgrimsmussla, piri-piri räka och miniblini med löjrom från Kalix, crème fraiche och rödlök.

Ett axplock från det bästa som havet har att erbjuda, från det klassiska till en tugga med lite mer bett.

Vinrekommendation:
GB Riesling Sauvage

Toast Pelle Janzon _____ 149:-

Utbankad Wagyuoxfilé serverad på rågbröd tillsammans med crème fraiche, rödlök, äggula och parmesancreme. Detta avnjuts toppat med Kalixlöjrom och rostade pinjenötter.

Gammal klassiker i ny tappning. Mogna smaker i magisk kombination.

Vinrekommendation:
George Duboeuf Beaujolais

Havskräftor _____ 149:-

Gratinerade havskräftor med röd curry och dragon. En cross-over, Sverige möter Asien. Västkusten möter Fjärran Östern.

Vinrekommendation:
Engel Gewürztraminer

Flatbread of the day _____ 99:-

Härligt nygräddat bröd från pizzaugnen som fylls med smält mozzarella och cheddarost samt dagens topping. Fråga servisen om kvällens smak.

Vinrekommendation:
Fråga din servitör.

Desserten

99:-/styck

Alla våra desserter är tillagade från grunden på restaurangen. Vi gör vår egen glass, och rekommenderar gärna en god dryck till det söta.

Vit Chokladfondant

Med citron- och timjansorbet, serveras med rostad vit choklad.

Vinrekommendation:
Calvet Sauternes

Earl Greyglass

med ljus chokladmousse, chokladnougatine och havreflarn.

Vinrekommendation:
Chateau de Beaulon D'Or

Belgisk våffla

Med Nutellaglass och varm halloncoulis.

Vinrekommendation:
Chateau de Beaulon Ruby

Lönnsirapsglass

Med gjuten rabarberkräm, fransk maräng och maltsmulor.

Vinrekommendation:
Marco Fabio Moscatel



Varmrätter

Smörstekt torskrygg _____ 269:-

Serveras tillsammans med en kräft- och färskpotatissallad, champagnesås, samt färskrivna pepparrot.

Succén från förra året i nytappad version. En vårig smak med mustig sås ackompanjeras med stinget från pepparrot.

Vinrekommendation:
Grossot Chablis

Pluma Iberico Bellota _____ 229:-

Serveras med pancetta, grönkålchips, samt en skysås på gröna äpplen och potatiskrokett.

Den spanska goda skuldran från samma gris som ger oss Pata Negra är en delikatess från grillen! Smaken är enastående och lär inte lämna dig besviken.

Vinrekommendation:
Teon Ribera del Duero

Örtmarinerad lammytterfile _____ 259:-

Serveras tillsammans med mjölkinkokt vitlök, honung- och timjansky samt confiterad potatis.

Vår lamm som grillas och presenteras tillsammans med sköna tillbehör.

Vinrekommendation:
Decero Malbec

Oxfile Wagyu _____ 299:-

6-7 marmorering från Chile. Serveras med tryffeldoftande sötpotatis-pommes, toppad med riven parmesan samt varmslagen béarnaisesås.

Oxfilens Rolls Royce. Underbart hängmörad oxfile i toppklass. För att köttet ska få vara huvudperson i filmen serverar vi enkla men goda tillbehör.

Vinrekommendation:
Corte Giara Valpolicella Ripasso

Anklår Confit _____ 199:-

Tillsammans med ljummen chevré-, färskpotatis- och rödbetsallad.

Confiterat anklår som levererar bra sälta, gifter sig magiskt med denna färgglada ljumna sallad.

Vinrekommendation:
Noble Vines Pinot Noir

Punch's heta moules _____ 215:-

1000 gram _____ 215:-
Heeeta och väldoftande blåmusslor i gräddig, sås som serveras med gott lantbröd att doppa med. En rätt som lär hänga kvar i både smaklökarna och tankarna under lång tid.

Vinrekommendation:
Dr L Riesling

Kikärtsbiff _____ 215:-

Vegansk/vegetarisk rätt, som vi serverar med jordärtskockspuré, syrad blomkål och vårprimörer från Ugglarp. För att gifta ihop smakerna adderas en tryffel-smaksatt aioli.

Vinrekommendation:
Pulpo Albariño

Barnmeny upp till 12 år

_____ 59:-/styck

Pasta Bolognese classico

American Pancakes

Med sylt, gräde och sirap.

Dubbelburgare

(90 gram), med pommes.



Bendt Bil
Möjligheternas Bilaffär



**Att besöka Punch på sommaren
är lika självklart som att besöka
Bendt Bil när man köper bil!**

Dryck

Champagne och mousserande

Champagne

Nicolas Feuillate Brut Réserve	115:- / 695:-
Nicolas Feuillate Blanc de Blancs	825:-
Piper Heidsieck Brut	725:-
Louis Roeder Brut Vintage 2008	1195:-
Louis Roeder Brut Rosé	1195:-
Roeder Vintage Brut Magnum 2008	1450:-

Prosecco

Le Dolci Colline Prosecco Brut	75:-/325:-
-----------------------------------	------------

Cava

Castellblanc Dos Lustros Brut Nature	360:-
Parxet Cava Brut	65:-/295:-

Vitt vin

Frankrike

Alsace

Domain Fernand Engel Riesling Réserve	455:-
Domain Fernand Engel Gewurtzraminer	100:-/475:-
Dopff Pinot Gris	440:-

Bourgogne

Maison Louis Jadot Mersault Village	625:-
Grossot Chablis	105:-/495:-

Grossot Chablis 1er Cru Vaucopain 2013	695:-
---	-------

Loire

Francois Crochet Sancerre	105:-/495:-
---------------------------	-------------

Österrike

Hohenberg

Josef Ehmoser Hohenberg Gruner Veltliner	495:-
---	-------

Tyskland

Rheingau

GB Riesling Sauvage	90:-/425:-
---------------------	------------

Mosel

Dr L Riesling	85:-/395:-
---------------	------------

Italien

Toscana

La Spinetta Vermentino	525:-
------------------------	-------

Abruzzo

IGP Colline Teatine White	445:-
---------------------------	-------

Spanien

Mallorca

Susana Sempre Roble	90:-/425:-
---------------------	------------

Galicien

Pulpo Albariño	100:-/485:-
----------------	-------------

USA

Oregon

Firesteed Oregon Riesling	625:-
---------------------------	-------

Rosévin

Viña San Juan, La Mancha	65:-/295:-
Coeur de Cardeline, Provence	85:-/375:-
Pasetti Testarossa, Abruzzo	90:-/395:-

Rött vin

Frankrike

Bourgogne

Louis Jadot Bourgogne Rouge Couvent de Jacobins	550:-
--	-------

Louis Jadot Cote De Beaune-Villages 2012	695:-
---	-------

Beaujolais

George Duboeuf Beaujolais Villages	85:-/415:-
---------------------------------------	------------

Rhone

Jean Luc Colombo Les Abeilles	90:-/445:-
----------------------------------	------------

Yann Chave Croze Hermitage 2014	625:-
------------------------------------	-------

Chateauneuf du Pape E.Guigal 2010	695:-
--------------------------------------	-------

Spanien

Rioja

Ontanon Reserva 2004/2005	550:-
---------------------------	-------

Ribera del Duero

Teon Ribera del Duero	85:-/415:-
-----------------------	------------

Priorat

Mas de Subira	545:-
---------------	-------

Argentina

Mendoza

Decero Malbec	90:-/450:-
---------------	------------

Sydafrika

Stellenbosch

Ernie Els Cabernet Sauvignon	650:-
------------------------------	-------

Rust en Vrede Estate	895:-
----------------------	-------

Sött vin

Calvet Sauternes 6cl	95:-
----------------------	------

Marco Fabio Mosacatel 6cl	85:-
---------------------------	------

Chateau de Beaulon d'Or 6cl	110:-
--------------------------------	-------

Chateau de Beaulon Ruby 6cl	110:-
--------------------------------	-------

Husets

Vita: La Vielle Ferme

65:-/295:-

Röda: La Vielle Ferme

65:-/295:-

Italien

Veneto

Corte Giara Valpolicella Ripasso	105:-/525:-
-------------------------------------	-------------

Allegrini Palazzo della Torre	650:-
-------------------------------	-------

Allegrini Amarone della Valpolicella Classico 2009	1095:-
---	--------

Toscana

Castello di Fonterutoli Marchesi Mazzei	775:-
--	-------

Brunello di Montalcino Villa al Cortille 2009	850:-
--	-------

Abruzzo

Fonteromana Montelpuciano	85:-/415:-
------------------------------	------------

Diecioppe, Montelpuciano, Cabernet, Merlot	525:-
---	-------

Piemonte

La Spinetta Ca' di Pian	670:-
-------------------------	-------

La Spinetta Barbaresco Valeriano 2006	1250:-
--	--------

Paolo Scavino Barolo Carobric 2007/2009	895:-
--	-------

Barolo Liste 08 Giacomo Borgogno	795:-
-------------------------------------	-------

USA

Kalifornien

Noble Vines 667 Pinot Noir	100:-/475:-
-------------------------------	-------------

Brazin Old Vine Zinfandel	115:-/525:-
---------------------------	-------------

Napa Valley

Shafer Vineyards One Point Five Cabernet Sauvignon	895:-
---	-------

Alienor Grand Vin Notre	725:-
-------------------------	-------

Öl och övriga drycker

Flasköl

Carlsberg Hof	33cl	59:-
Estrella Daura Damm glutenfri	33cl	62:-
Corona	33cl	62:-
Dugges High Five IPA	33cl	69:-
Kronenbourg Blanc	33cl	69:-
Brooklyn Summer Ale	35,5cl	69:-
Halmstad Brygghus Tjuvahålan Lager	33cl	69:-
Halmstad Brygghus Brogatan Ale	33cl	79:-
Halmstad Brygghus Slöinge Imperial Kaffe Stout	33cl	89:-

Burköl

Bumble Bee	33cl	59:-
Brooklyn Lager	33cl	66:-
Guinness	50cl	79:-

Fatöl

Carlsberg Export	40cl	64:-
Kronenbourg 1664	40cl	69:-
Nya Carnegie Soleil	40cl	69:-

Cider

Sommersby päron	33cl	62:-
-----------------	------	------

Alkoholritt

Staropramen		
Non Alcoholic	33cl	39:-
Gosling Ginger Beer	33cl	59:-
Pepsi	30cl	32:-
Pepsi Max	30cl	32:-
7up	30cl	32:-
Zingo	30cl	32:-
Kullamust	25cl	39:-
Red Bull	25cl	49:-
Ramlösa	33cl	32:-
Ramlösa Granatäpple	33cl	32:-
Alkoholfri Drink		49:-

Starkvin

Fonesca Porto Bin 27 6cl	65:-
--------------------------	------

Alkoholritt vin


Fru Nordin, vitt	45:-/195:-
------------------	------------

Fru Nordin, rosé	45:-/195:-
------------------	------------

the daily punch

Pizza

Alla pizzorna innehåller hemlagad tomatsås samt mozzarella- & cheddarost

Margaritha _____ 102:- Tomatsås, mozzarella- och cheddarost Barnpizza 75:-	Vegetariana _____ 115:- Champinjoner, paprika, tomater, rödlök och kronärtskockshjärtan Barnpizza 75:-			
Vesuvio _____ 102:- Skinka Barnpizza 75:-	Al Tonno _____ 120:- Tonfisk, oliver, rödlök, äppelkapsis			
Capricciosa _____ 105:- Skinka och champinjoner Barnpizza 75:-	Siciliana _____ 122:- Sardeller, äppelkapsis, oliver och vitlök			
Calzone _____ 105:- Inbakad. Skinka Barnpizza 75:-	Romana _____ 145:- Prosciutto, tomater, pesto och pinjenötter		Vikingbåt _____ 152:- Halvinbakad. Fläskfilé, champinjoner, rödlök, vitlök och bearnaisesås	Cacciatore _____ 133:- Salami, paprika och champinjoner
Hawaii _____ 105:- Skinka och ananas Barnpizza 75:-	Kvibille _____ 145:- Skinka, champinjoner, tomater, Kvibille ädelost		Salmon _____ 156:- Rökt lax, avokado, oliver, rödlök och dillmajonnäs	Chèvre _____ 145:- Bresaola, rödlök, äppelkapsis, getost och honung
Mexicana _____ 105:- Köttfärs, rödlök, jalapeno, salsa	Punch _____ 152:- Fläskfilé, champinjoner, rödlök, BBQ-sås och aioli		Chicken _____ 133:- Kyckling, paprika, rödlök och champinjoner	Frutti di Mare _____ 156:- Handskalade räkor, blåmusslor, pilgrimsmusslor och vitlök
Bolognese barn _____ 75:- Köttfärsås				



Naturskön golfbana just intill ditt bord

Äventyrsgolf spelas med en putter och boll. Det är inte som bangolf och inte som vanlig golf, men det är roligt. Visst är det bra för dig som spelar riktig golf att träna närspelen hos oss, men du som aldrig hållit i en klubba kommer garanterat också att fascineras av vår golfbana.

Vi har tolv golfhål, som spelas på konstgräs. Det finns en hel del vattenhinder och en del bunkrar (även dessa konstgräs).

95:-/person

Fråga personalen om allergier.

Vi reder alla såser med maizena och de flesta rätter går att få gluten och laktosfria.

Även pizza går att få glutenfria.



Ladda hos oss inför sommarens konserter på Solgården

Onsdag 13 juli Europe

Onsdag 20 juli Miriam Bryant & Hoffmaestro

Onsdag 27 juli Jill Johnson

Söndag 31 juli Badjävlar

Onsdag 3 aug Carola

Biljetter och information om konserterna hittar du på nojet.se

PUNCH

RESTAURANG - BAR - ÄVENTYRSGOLF

Tylösandsvägen 26, 302 73 Halmstad
Tel 035-334 55 www.punch.se boka@punch.se
Facebook: Punch Restaurang & Bar