



Brunch menu

Lørdag & søndag 10.00 – 14.00

Vores brunch består af 2 forskellige slags ost fra Them Andelsmejeri & 3 slags charcuteri fra vores gode venner på Troldgaarden.

Serveres med et varieret udvalg af smagsfulde toppings, hjemmelavet pesto & friskbagt brød.

Hertil, en frisk salat af årstidens udvalgte råvarer & en valgfri pizza i brunchstørrelse.

Intropris: 135,- pr. kuvert.

LÆSK, SODA & VAND

Hjemmelavet lemonade 35,-

Vælg mellem citron eller lime/citrongræs/ingefær.

Kande med filtreret vand 20,-

Vand med eller uden brus.
Ad libitum pr. person.

Ebeltoft Gårdbryggeri 39,-

Koldpresset saft, økologisk rørsukker & friskt brøndvand – that's it! Vælg mellem hindbærbrus, lime/myntebrus & rabarber.

Bornholms Mosteri ØKO 35,-

Økologisk, koldpresset most og saft & social ansvarlighed fra Bornholms Mosteri. Vælg mellem æblemost & hyldeblomst.

Coca Cola / Coca Cola Zero 32,-

Classics for addicts!

EKSTRA

Ekstra valgfri pizza 85,-

Bobler 45,- pr. glas / 225,- pr. flaske

Gorm's French 75 65,-

Hendricks Gin, citronsirup, sukkersirup & Prosecco.

Gorm's Bellini 65,-

Gorm's hjemmelavede lime/citrongræs/ingefær sirup og Prosecco.

VARME DRIKKE

Espresso 25,-

Americano 25,-

Espresso Macchiato 25,-

Cappuccino 35,-

Caffé Latte 35,-

The fra A.C. Perch 35,-

Ekstra shot 5,-



SOCIAL DINING MENU

375,-

1. servering

Grissini på maskmel med rygeostcreme
Charcuteri & ost
Grillet padronpeber
Scampi med chili & hvidløg

2. servering

Pizzaer til deling
Vælg frit en per person

Gorm's favoritter serveres til deling.
Pris gælder per person og skal vælges af alle ved bordet.
Menuen kan også laves vegetarisk.

3 RETTERS MENU

325,-

Sammensæt din menu frit imellem
vores forretter, hovedretter og desserter.

Pris gælder per person.

DEN LILLE SULT

1 ret 165,-
2 retter 265,-

Pris gælder per person.
Vær opmærksom på enkelte retter med tillægspris.

FORRETTER

HOVEDRETTER

DESSERTER

DRIKKEKORT

Forretter

CHARCUTERI & OST (+20,-)

Det bedste fra vores eget spisekammer, charcuterie fra fænomene Troldgaarden og udvalgte oste fra Them Andelsmejeri.

Det hele er øko og møgflot håndværk. Serveres med lidt sylt, lidt syrnet og surdejsbrød.

(BESTILLES AF MIN. 2 PERS.)

V BURRATA

Med pistacie, grillet grønt og mynte.

SCAMPI MED CHILI & HVIDLØG

Surdejsbrød og fedtede fingre er inklusive.

CARPACCIO

Tyndskåret okse fra Grambogård marineret i brandy, sennep og persille. Serveres med glace, pinjekerner, "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri, rucola og surdejsbrød.

V = vegetar

Snacks & sides

V DEN LILLE SNACK 65,-

Grillet artiskok, syltet løg, saltede mandler og oliven.

V HVIDLØGSBRØD 55,-

Hvidløg, persille og "Julsø solbær"-ost fra Them Andelsmejeri.

V POLENTAFRITTER 65,-

Sprøde fritter på majsmeel. Serveres med trøffelmayo og "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

V GRISSINI PÅ MASKMEL MED RYGEOSTCREME 45,-

Hjemmerullede sprødheder, rygeostcreme og balsamicoreduktion.

V GRILLET PADRONPEBER 55,-

Med "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

V CRISP SIDESALAT 45,-

Med persille-agurke-fraiche.

V ARANCINI 65,-

Sprøde risotto-kugler (2 stk.) med tallegio og safran med chili-ærte-puré.

V EKSTRA KUVERTBRØD 25,-

Hjemmebagt surdejsbrød (2 stk.).

FORRETTER

Hovedretter

PASTA POLPETTE

Linguine i marinara sauce med kødboller af økogris fra Troldgaarden og ansjos. Toppes med "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

LAMMECULOTTE (+40,-)

Med cremet polenta og forårsgrønt.

CONFITERET KYLLING FRA HOPBALLE

Hjertesalat, bagt tomat, cæsardressing og croutons. Serveres med kuvertbrød.

SIGNATURPIZZA

AF DAK WICHANGOEN

DAK-ATTACK Five Spice pork supreme!

Five spice gris fra Troldgaarden, naturligvis øko, glad og med krølle på halen. Friteret hvidløg, syltede perleløg, masser af koriander og persille og vores øko slowcooked tomatsauce. Toppet med signatur hoisin-baseret sauce.

Verdens dygtigste og sødeste Dak Wichangoen har kreeret en pizza med tydeligt afsæt i det asiatiske køkken, som hun mestrer som ingen anden. Ja, det lyder crazy, måske næsten farligt... Pizza har aldrig været vildere!

Psst.. Nyd symfonien med et glas ROSSIGNOL-FEVRIER "MAISON DIEUX" (2019) 140,- Øko Pinot Noir fra Bourgogne med finesse og elegance. Smagen af lyse, røde frugter med moderate tanniner.

LOKALPIZZA: SMILETS BY

Frisk øko mozzarella, jordskokkepuré, lufttørret skinke af fritgående sortbrogede grise fra Troldgaarden ved Odder, jordskokker vendt i gremolata. Rundet af med brunet smør og hasselnød.

Ultrasprødt og originalt pizzahåndværk. Vælg original surdejsbund eller fuldkorn med upcycled maskmel.

V SWEET TRUFFLE

Sød kartoffel, chili fraiche, "Julsø solbær"-ost fra Them Andelsmejeri, trøffeltapenade og frisk salvie.

V DENNY SPECIAL

Frisk øko mozzarella, tyndskåret kartoffel, gedeost, frisk rosmarin og trøffelolie.

V MARGHERITA BUFALA

Slowcooked øko tomatsauce, øko cherrytomater og basilikumolie. Toppes med frisk bøffelmozzarella fra Campania (efter ovn).

VENTRICINA SALAMI

Slowcooked øko tomatsauce, frisk øko mozzarella og spicy italiensk "Ventricina" chili-paprika pølse.

MISS WISHBONE

Slowcooked øko tomatsauce, frisk øko mozzarella, tyndskåret kartoffel, rosmarin, rucola, basilikumpesto og 16 måneders modnet parmaskinke.

HOTTIE

Slowcooked øko tomatsauce, frisk øko mozzarella, langtidsbraiseret okse fra Grambogård, ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitapenade.

PROSCIUTTO COTTO DELUXE

Slowcooked øko tomatsauce, frisk øko mozzarella, mascarpone, prima italiensk kogt skinke og portobello svampe.

Glutenfri pizzabund (+25)

OBS. Bages i ovnen med vores øvrige pizzaer.

Vegansk ost kan vælges.

Pizza i børnehøjde 95,-

Vælg Margherita eller "Cotto" med italiensk prosciutto.

HOVEDRETTER

Desserter

TIRAMISÙ

Helt klassisk med ladyfingers, mascarpone, brandy, amaretto, espresso og chokolade.

PANNA COTTA

Med æblekompot, brændt marengs og chocolate chip cookie.

LILLE DESSERTPIZZA

Syndig, men lækker! Nutella, skumfiduser, banan og hasselnødder. Endnu en original Gorm's-signatur.

Kaffe & Avec

GRAPPA

Lys grappa 35,-
Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

Mørk fadlagret grappa 45,-
Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

KAFFE & CO.

Irish Coffee 75,-
Espresso 25,-
Americano 25,-
Espresso Macchiato 25,-
Cappuccino 35,-
Caffè Latte 35,-
The fra A.C. Perch 35,-
Ekstra shot 5,-

LÆSK

HJEMMELAVET LEMONADE 35,-

Vælg mellem citron og lime/citrongræs/ingefær.

KANDE MED FILTRERET VAND 20,-

Vand med eller uden brus.

Ad libitum pr. person.

EBELTOFT GÅRDBRYGGERI 39,-

Koldpresset saft, økologisk rørsukker & friskt brøndvand – that's it!

Vælg mellem hindbærbrus, lime/myntebrus og rabarber.

BORNHOLMS MOSTERI ØKO 35,-

Økologisk, koldpresset most og saft og social ansvarlighed fra Bornholms Mosteri.

Vælg mellem æblemost og hyldeblomst.

COCA COLA / COCA COLA ZERO 32,-

Classics for addicts!

VARME DRIKKE

Espresso 25,-

Americano 25,-

Espresso Macchiato 25,-

Cappuccino 35,-

Caffè Latte 35,-

The fra A.C. Perch 35,-

Ekstra shot 5,-

DRINKS

6 COCKTAILS 300,-

APEROL SPRITZ 75,-

Den klassiske italienske aperitif med Aperol, Prosecco fra Collavo, soda og appelsin.

GIN & TONIC 75,-

Hendrick's Gin, tonic og en kvist frisk rosmarin.

KOKKENS KØKKENSJUS 75,-

Mørk rom, soda, hjemmelavet lime-/ingefær-/citrongræslemonade og frisk mynte.

TJENERENS KØKKENSJUS 75,-

Vodka, soda, hjemmelavet citronlemonade og frisk mynte.

AVEC

LYS GRAPPA 35,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

MØRK, FADLAGRET GRAPPA 45,-

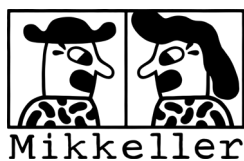
Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

DIPLOMATICO 85,-

4cl. Single Vintage. Klassisk og blød rom med kompleks og lang eftersmag.

TAWNY PORTVIN 65,-

4cl. Elegant portvin. Rig på tørret frugt- og nøddearomaer.



ØL FRA MIKKELLER

Kvalitet og håndværk fra Danmarks über cooleste bryggeri, Mikkeller, der blev grundlagt af Mikkel Borg Bjergsø i 2003, da han begyndte at eksperimentere med ølbrygning i sin Københavner-lejlighed på Vesterbro.

PÅ FAD

PIZZA MAGIC ORGANIC LAGER (5%) 35,- / 65,-

Gorms x Mikkeller

Duft af korn og nybagt brød – frisk og læskende. Gylden, ren og klar i smagen. Denne øl rammer smagsbalancen til perfektion; de gode råvarer skinner tydeligt igennem – ligesom på vores pizzaer.

SIDE EYES PALE ALE (4,6%) 39,- / 69,-

En sprød og ren pale ale. Blød, men fuld mund- og næsefølelse med strejf af citrus, mandarin og tropiske frugter.

BURST IPA (5,5%) 35,- / 65,-

Let tyggegummi-aroma efterfulgt af frisk citrus og appelsin. Let til medium kropsafslutning med en saftig grapefrugt bitterhed.

ISKOLD CLASSIC (5,6%) 32,- / 60,-

Mørk ravfarvet, og den har en duft af karamelsødme, nybagt brød og smag med sprød tørhed og markant bitterhed. God til traditionelle øldrikkere og en god ledsager til kraftigere retter.

LOKAL HANE

Restaurantchefens valg.

PÅ DÅSE

VISIONS LAGER (4,5%) 49,-

330 ml.

Ren, indbydende aroma og medium krop giver en perfekt sessionsøl. Et strejf af citrus fra humlen komplimenterer Visions sprøde finish.

ISKOLD CLASSIC (5,6%) 55,-

440 ml.

Mørk ravfarvet, og den har en duft af karamelsødme, nybagt brød og smag med sprød tørhed og markant bitterhed. God til traditionelle øldrikkere og en god ledsager til kraftigere retter.

PETER, PALE & MARY (4,6%) 55,-

330 ml. Glutenfri.

Centennial og Amarillo humle-combo ligner rav med aroma og smag af fyrretræ og tropisk frugt.

DRINK'IN THE SUN (0,3%) 39,-

330 ml.

Smagen af øl uden procenter! Tørstslukkende med citrusfriske noter af grapefrugt, der efterfølges af en behagelig humletørhed. God til pizza – og chauffører.