

GORMS

SOCIAL MENU 375,-

Aarhus' 5 favoritter serveres til deling om bordet.
Pris gælder per person. Skal vælges af alle ved bordet.
Menuen kan også laves vegetarisk.

*Grissini på maskmel med rygeostcreme
Charcuteri & ost
Grillet padronpeber
Scampi med chili & hvidløg
Pizzaer til deling (Vælg frit 1 per person)*

3 RETTERS MENU 325,-

Sammensæt din egen menu.
Pris gælder per person.

*Forret
Hovedret / Pizza
Dessert*

SNACKS & SIDES

- ① **DEN LILLE SNACK** 65,-
Oliven, salte mandler og sylt.
- ① **GRISSINI & RYGEOSTCREME** 45,-
Hjemmelavet grissini på maskmel med rygeostcreme.
- ① **GRILLET PADRONS** 55,-
Grillet padronpeber med revet "Karlshøj Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.
- ① **POLENTAFRITTER** 65,-
Sprøde polentafritter med trøffelmayo og revet "Karlshøj Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.
- ① **HVIDLØGSBRØD** 55,-
Hvidløgsbrød med persille og mild "dansk parmesan" fra Them Andelsmejeri.
- ① **CRISP SIDESALAT** 45,-
Sprød sidesalat med persille-agurke-fraiche.
- ① **ARANCINI** 65,-
2 sprøde risotto-kugler med græskarpuré.
Serveres med syltet græskar.
- ① **KUVERTBRØD** 25,-
2 stk. kuvertbrød på surdej.

FORRETTER

- CHARCUTERI & OST** 125,- / PR. PERS.
Det bedste fra vort spisekammer i møgflot håndværk: Charcuteri fra Troldgaarden og udvalgte oste fra Them Andelsmejeri. Serveres med lidt sylt, lidt syrnede og surdejsbrød.
- ① **STRACCIATELLA OST & RØDBEDER** 110,-
Hjemmestrikket stracciatella ost af dansk fløde og frisk mozzarella. Serveres med bagte rødbeder og sprøde rødbedechips.
- SCAMPI MED CHILI & HVIDLØG** 125,-
Surdejsbrød og fedtede fingre er inklusive.
- CARPACCIO** 130,-
Grambøgård-okse marineret i brandy, sennep og persille, glace, pinjekerner, revet "Karlshøj Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri, rucola og surdejsbrød.

BARNEDÅB? FØDSELSDAG? FIRMAFEST?

Hold dit næste selskab hos os. Kontakt os på tlf. 6040 1209 eller aarhus@wearegorms.dk for at høre mere!

SURDEJSPIZZA

Original, koldhævet surdejsbund toppet med nøje udvalgte råvarer

- ① **SWEET TRUFFLE 135,-**
Sød kartoffel, chili fraiche, mild "dansk parmesan" fra Them Andelsmejeri, trøffeltapenade og frisk salvie.
- ① **DENNY SPECIAL 135,-**
Frisk mozzarella, tyndskåret kartoffel, gedeost, frisk rosmarin og trøffelolie.
- ① **MARGHERITA 135,-**
Slowcooked tomatsauce, cherrytomater og basilikumolie. Toppes med frisk dansk mozzarella fra Øllingegaard.

VENTRICINA SALAMI 145,-

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

MISS WISHBONE 165,-

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

HOTTIE PIZZA 165,-

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

PROSCIUTTO COTTO DELUXE 150,-

Slowcooked tomatsauce, frisk mozzarella, mascarpone, italiensk cotto-skinke og portobello svampe.

PIZZA I BØRNEHØJDE 85,-

Margherita eller "Cotto" med italiensk skinke.

HOVEDRETTER

PASTA POLPETTE 155,-

Linguine i marinarasauce med kødboller af gris fra Troldgaarden og ansjos. Toppes med revet "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

HOPBALLE-KYLLING 165,-

Confiteret kyllingelår af velfærdskylling fra Hopballe. Serveres med hjertesalat, bagt tomat, cæsardressing og croutons. Serveres med kuvertbrød.

LOKALPIZZA

SMILETS BY 175,-

Brunet smør på en pizza? Ja, det smager simpelthen sindssygt lækkert. Hvis du ikke har prøvet vores lokale pizza i Aarhus før, så er den et absolut must.

Surdejsbund, mozzarella, jordskokkepuré, lufttørret skinke lavet af fritgående sortbrogede grise fra Troldgaarden ved Odder, jordskokker vendt i gremolata og rundet af med brunet smør og hasselnød.

SÆSONPIZZA

ORANGE IS THE NEW BLACK 165,-

Vinteren er over os. Vi har gjort os umage med vores bud på den perfekte pizza til denne kølige og møghyggelige sæson.

Surdejsbund, græskarpuré, frisk mozzarella, salsiccia, palmekål og syltet græskar. Toppes med saltede græskarkerner.

Top med stracciatella ost (+25,-)

Vegansk ost kan vælges.

Glutenfri pizzabund (+25,-)

DESSERTER

TIRAMISÙ 85,-

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

PANNA COTTA 80,-

Med bagte blommer, brændt marengs og chocolate chip cookie.

DESSERTPIZZA 85,-

Lille, syndig og lækker! Nutella, skumfiduser, banan og hasselnødder.

En original Gorm's-signatur.

KAFFE & AVEC

Irish Coffee 75,-

Espresso 25,- (Ekstra shot 5,-)

Americano 25,-

Espresso Macchiato 25,-

Cappuccino 35,-

Caffè Latte 35,-

The fra A.C. Perch 35,-

Lys grappa fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte 35,-

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

LÆSK

HJEMMELAVET LEMONADE 40,-

Vælg mellem citron, lime/citrongræs/ingefær og jordbær.

KANDE MED FILTRERET VAND 20,-

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

EBELTOFT GÅRDBRYGGERI 40,-

Koldpresset saft, rørsukker og friskt brøndvand - that's it!

Vælg mellem hindbærbrus, rabarber og lime/myntebrus.

BORNHOLMS MOSTERI 40,-

Koldpresset most og saft og social ansvarlighed fra Bornholms Mosteri.

Vælg mellem æblemost og hyldeblomst.

COCA COLA / COCA COLA ZERO 40,-

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

APEROL SPRITZ 75,-

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

GIN & TONIC 75,-

Hendricks Gin, tonic og en kvist frisk rosmarin.

KØKKENS 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,-

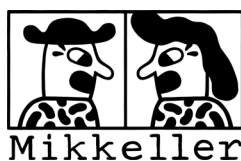
Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

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 65,-

Gorms x Mikkeller

5%. Duft af korn og nybagt brød. Læskende og frisk. Gylden, ren og klar i smagen. Denne øl rammer smagsbalancen til perfektion; de gode råvarer skinner tydeligt igennem – ligesom på vores pizzaer.

BURST IPA 65,-

5,5%. Let tyggegummi-aroma efterfulgt af frisk citrus og appelsin. Let til medium kropsafslutning med en saftig grapefrugt bitterhed.

ISKOLD CLASSIC 65,-

5,6%. 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.

PÅ DÅSE

VISIONS LAGER 65,-

4,5%. 330 ml. Ren, indbydende aroma og medium krop giver en perfekt sessionsøl. Et strejf af citrus fra humlen komplimenterer Visions sprøde finish.

ISKOLD CLASSIC 65,-

5,6%. 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 65,-

4,6%. 330 ml. Glutenfri. Centennial og Amarillo humle-combo ligner rav med aroma og smag af fyrretræ og tropisk frugt.

DRINK'IN THE SUN 65,-

0,3%. 330 ml. Smagen af øl uden procenter! Tørstslukkende med citrusfriske noter af grapefrugt, der efterfølges af en behagelig humletørhed. God til pizza – og chauffører.