

GORMS

SOCIAL MENU 375,-

Magstrædes 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 padrónpeber
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.
Serveres med rygeostcreme.
- ① **GRILLET PADRÓNS** 55,-
Grillet padrónpeber med revet
”Karlsø Kaprin”-ost fra
Them Andelsmejeri.
- ① **POLENTAFRITTER** 65,-
Sprøde polentafritter med trøffelmayo
og revet ”Karlsø Kaprin”-ost fra
Them Andelsmejeri.
- ① **HVIDLØGSBRØD** 55,-
Hvidløgsbrød med persille
og mild ”dansk parmesan”
fra Them Andelsmejeri.
- ① **ARANCINI** 65,-
2 sprøde risotto-kugler
med græskarpuré.
Serveres med syltet græskar.

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 syrnet
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,-

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

SURDEJSPIZZA

Original, koldhævet bund med ultrasprød skorpe.

- Ⓥ **SWEET TRUFFLE 135,-**
Sød kartoffel, chili fraiche, mild ”dansk parmesan” fra Them Andelsmejeri, trøffeltapenade og frisk salvie.
- Ⓥ **DENNY SPECIAL 135,-**
Frisk mozzarella, tyndskåret kartoffel, gedeost, frisk rosmarin og trøffelolie.
- Ⓥ **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 165,-

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

CÆSARSALAT 145,-

Hopballe velfærds-kylling, sprød pancetta, rucola, hjertesalat, edamame, rugbrødschips, dansk parmesan fra Them Andelsmejeri og vores egen cæsardressing.

LOKALPIZZA

CASPER BRAID SPECIAL 165,-

Faktisk den første pizza, som Gorm udviklede med sin kammerat, Casper Braid. En klassiker, der har været på kortet siden åbningen i 2008.

Slowcooked tomatsauce, frisk mozzarella, flødestuvet spinat, spicy ”Ventricina” salami og gorgonzola.

SÆSONPIZZA

ORANGE IS THE NEW BLACK 165,-

Vinteren er over os. Vores bud på den perfekte pizza til denne kolige og møggygkelige sæson.

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

Top med stracciatella ost (+25,-)

Vegansk ost kan vælges.

Glutenfri pizzabund (+25,-)

KAFFE & AVEC

Irish Coffee 95,-

Espresso 25,- (Ekstra shot 5,-)

Americano 35,-

Espresso Macchiato 35,-

Cappuccino 45,-

Caffè Latte 45,-

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,-

Diplomatico 95,-
4cl. Single Vintage.
Klassisk og blød rom med
kompleks og lang eftersmag.

DESSERTER

TIRAMISÙ 90,-

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

PANNA COTTA 90,-

Med bagte blommer
og brændt marengs.

DRINKS

APEROL SPRITZ 95,-

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

LIMONCELLO SPRITZ 95,-

6cl Limoncello, 8cl Prosecco og danskvand. Pyntet med frisk skåret citron.

GIN & TONIC 95,-

Hendricks Gin, tonic og en kvist frisk rosmarin.

AMARETTO KISS 95,-

2cl Amaretto, 2cl Vodka, tranebærjuice og frisk appelsin.

KØKKENS KØKKENSJUS 95,-

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

TJENERENS KØKKENSJUS 95,-

Vodka, soda, hjemmelavet citronlemonade og frisk mynte.

DARK & GORMY 95,-

4cl Havana Club Especial rom, ginger beer og lime.

ESPRESSO MARTINI 95,-

4cl Vodka, 4cl Kahlua, 5cl espresso og revet chokolade.

IRISH COFFEE 95,-

4cl Whisky, kaffe, brun farin og fløde.

OLD FASHION 95,-

6cl Bourbon, Angostura, rørsukker og appelsinskal.

LÆSK & VAND

HJEMMELAVET

LEMONADE 40,-

Forfriskende og lækende.

Vælg mellem:

Citron

Lime/citrongræs/ingefær

KANDE MED

FILTRERET VAND 30,-

Vand med eller uden brus.

Ad libitum pr. person.

BORNHOLMS

MOSTERI 40,-

Koldpresset most og saft og social ansvarlighed fra Bornholms Mosteri.

Vælg mellem:

Æblemost

Hyldeblomst

COCA COLA /

COCA COLA ZERO 40,-

Classics for addicts!

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.

ØL FRA MIKKELLER

*Kvalitet & håndværk
fra Danmarks
über cooleste bryggeri.*

*Mikkeller blev grundlagt af
Mikkel Borg Bjergsø i 2003,
da han begyndte at eksperimentere
med ølbrygning i sin
København-lejlighed
på Vesterbro.*

