



## SOCIAL DINING 350,-

*Gorm's favorit-retter serveres til deling .  
Pris gælder per person. Skal vælges af alle ved bordet.*

### 1. servering

Antipastibræt - Burrata - Carpaccio  
Polentafritter - Dyp og surdejsbrød

### 2. servering

Pizzaer til deling - Vælg frit 1 per person

### MAD&VIN 495,-

3 retter  
3 glas vin

### 1, 2, 3

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

1 ret 135,-  
2 retter 225,-  
3 retter 295,-

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

### ALL IN 595,-

Cocktail  
Snacks  
3 retter  
3 glas vin  
Kaffe

## FORRETTER

## HOVEDRETTER

## DESSERTER

# Forretter

## **ANTIPASTI-BRÆT**

Det klassiske bræt med udvalg af italienske oste, charcuteri og andre lækkerier. Serveres med hjemmebagt surdejsbrød.

## **BURRATA (V)**

Grillet grønkål, burrata, semidried tomater og balsamico glace.

## **CARPACCIO**

Tyndskåret okse fra Grambogård marineret i brandy, sennep og persille. Serveres med glace, pinjekerner og rucola. Serveres med hjemmebagt surdejsbrød

## **ARANCINI "MILANESE" (V)**

Risotto-kugler (2 stk.) med taleggio og safran. Serveret med spicy græskarpuré og friteret salvie.

# Snacks & sides

## **SALTE OG SPRØDE SNACKS TIL TO 75,-**

Salte mandler, oliven, rugbrødschips med rygeostcreme og håndskårne flæskesvær med romesco-dip.

## **HVIDLØGSBRØD (V) 50,-**

Hvidløg, persille og dansk økologisk Vesterhavsost.

## **POLENTAFRITTER (V) 55,-**

Sprøde fritter på majs mel. Serveres med trøffelmayo og parmesan.

## **TOMATSALAT (V) 55,-**

Bøftomat, bøffelmozzarella, balsamico glace, pinjekerner og frisk basilikum.

## **BAGTE PADRON PEBER (V) 45,-**

Med økologisk vesterhavsost.

## FORRETTER

# Hovedretter

## **JULEAND (+35,-)**

Confiteret andelår, græskarpuré, saltbagt selleri, rødkålssalat med appelsin, hasselnødder og persille.  
*PS. anden vinterbader bedst i Amarone!*

## **PASTA AL RAGU**

Frisk pasta med ragu af skært oksekød fra Grambogård i en kraftig tomatsauce med rødvin, urter og rodfrugter. Toppes med friskrevet parmesan.

## **GORM'S CÆSAR**

Hopballe velfærds-kylling, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edamamebønner, rugbrødschips, parmesan og hjemmerørt cæsardressing.

# Pizza

**Gorm Wiswehs originale pizzahåndværk på en ultratynd og sprød bund tilføjet de bedste råvarer.**

## **VÆLG DIN BUND**

### **ORIGINAL**

øko koldhævet surdejsbund

### **FULDKORN**

øko med Agrain upcyckled maskmel

### **GLUTENFRI (+25,-)**

OBS. Bages i ovnen med øvrige pizzaer.

## **LOKALPIZZA**

### **NYHAVN "ASAHI BIANCO"**

Mascarpone, frisk øko mozzarella, parmesan, æg, parmaskinke, rucola, rosmarin og trøffelolie.

## HVID PIZZA

### **SWEET TRUFFLE (V)**

Sød kartoffel, chili fraiche, dansk øko vesterhavssost, trøffeltapenade og frisk salvie.

### **DENNY SPECIAL (V)**

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

## RØD PIZZA

*med slowcooked øko tomatsauce*

### **JULEPIZZA**

Klassisk dansk julemiddag på pizza!

Tomat, mozzarella, cherrytomater, confiteret and, mascarpone, friskrevet peberrod, rødkål, appelsin, persille og hasselnød.

*PS. anden vinterbader bedst i Amarone!*

### **MARGHERITA BUFALA (V)**

Frisk bøffelmozzarella fra Campania, øko cherrytomater og basilikumolie.

### **VENTRICINA SALAMI**

Frisk øko mozzarella og spicy italiensk "Ventricina" chili-paprika pølse.

### **MISS WISHBONE**

Frisk øko mozzarella, tyndskåret kartoffel, rosmarin, rucola, basilikumpesto og 16 måneders modnet parmaskinke.

### **HOTTIE**

Frisk øko mozzarella, langtidsbraiseret okse fra Grambogård, ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitapenade.

### **PROSCIUTTO COTTO DELUXE**

Frisk øko mozzarella, mascarpone, prima italiensk kogt skinke og portobello svampe.

HOVEDRETTER

# Dessertes

## **JULEDESSERT**

Klassisk vanilje panna cotta, bagte kirsebær og brændte mandler.

## **TIRAMISÙ**

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

## **GORM'S ISSANDWICH**

Olivenolie-sponge cake, Hansen vaniljeflødeis, saltkaramel og fennikelsukker. Er god at dele, men klart federe bare at smovse selv.

## **DESSERTPIZZA**

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

## Avec & Kaffe

### **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,-  
Caffe Latte 35,-  
The fra A.C. Perch 35,-

## LÆSK

### 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 42,-

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

### Bornholms Mosteri ØKO 35,-

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

### Coca Cola / Coca Cola Zero 32,-

Classics for addicts!

## GRAPPA

### Lys grappa 35,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

### Mørk, fadlagret grappa 45,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

## DRINKS

### Aperol Spritz 75,-

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

### Gin & Tonic 75,-

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

### Kokkens køkkensjus 75,-

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

### Tjenerens køkkensjus 75,-

Vodka, soda, hjemmelavet citronlemonade & frisk mynte.

## VARME DRIKKE

### Espresso 25,-

### Americano 25,-

### Espresso Macchiato 25,-

### Cappuccino 35,-

### Caffe Latte 35,-

### The fra A.C. Perch 35,-

### Ekstra shot 5,-

## 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 København-lejlighed på Vesterbro.*

**Prøv et flight med 3 fadøl (20 cl.) for 100,-**

**PÅ FAD** 20 cl. / 40 cl.

**Pizza Magic Organic Lager (5%) 35,- / 65,-**

**Gorms x Mikkeller**

Duft af korn og nybagt brød – frisk og lækende. 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.