

# GORMS

---

## SOCIAL MENU 375,-

Nyhavns 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 "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 mægflot 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, glace, pinjekerner, revet "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri, rucola og surdejsbrød.

## SURDEJSPIZZA

*Original, koldhævet bund med ultrasprød skorpe.*

- 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 BUFALA 145,-**  
Slowcooked tomatsauce, cherrytomater og basilikumolie. Toppes med frisk bøffelmozzarella fra Campania (efter ovn).

### 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.

### CONFITERET AND & GRÆSKAR 195,-

Confiterede andelår med bagt græskar, syltet rødkål, græskarpuré og julesovs.

## LOKALPIZZA

### ASAHI BIANCO 175,-

*Særligt udviklet til Gorm's Nyhavn med inspiration fra den japanske pizzabager Ishii Shintaro, som Gorm mødte på hans lille kult-pizzasted i Fukuoka, Japan.*

Mascarpone, frisk mozzarella, 16 måneders modnet parmaskinke, "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri, æg, rucola, rosmarin og trøffelolie.

## 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 kolige og møghyggelige sæson.*

Græskarpuré, frisk mozzarella, salsiccia, palmekål, 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 kirsebær og brændt marengs.

### 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,-

Diplomatico 85,-  
4cl. Single Vintage. Klassisk og blød rom  
med kompleks og lang eftersmag.

# DRINKS

## LÆSK

### HJEMMELAVET

#### LEMONADE 40,-

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

### 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  
og hyldeblomst.

### COCA COLA /

#### COCA COLA ZERO 40,-

Classics for addicts!

### 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.

# ØL FRA MIKKELLER

*Kvalitet og 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.*



Mikkeller

## 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.