

GORMS

VELKOMMEN TIL EN UFORMEL SPISEOPLEVELSE

Scan QR-koden på dit bord, og så er det bare med at bestille løs!

Vi vil naturligvis gøre alt for, at du har et skønt besøg hos os.

Så hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp, fang os
- så hjælper vi hjertens gerne!

Velbekomme!

FROKOST

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 95,-

6cl Aperol, 8cl Prosecco og danskvand.
Pyntet med friskskåret appelsin.

LIMONCELLO SPRITZ 95,-

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

RHUBARBITO 95,-

4cl vodka, knust is, frisk mynte
og Ebeltoft rabarberdrik.

AMARETTO KISS 95,-

2cl Amaretto, 2cl vodka, tranebærjuice.
Pyntet med frisk appelsin.

PASSION PUNCH 95,-

4cl gin, hyldeblomst tonic, passionsfrugt og lime.

DARK & GORMY 95,-

4cl Havana Club Especial rom, ginger beer.
Pyntet med lime.

ESPRESSO MARTINI 95,-

4cl Vodka, 4cl Kahlua og 5cl espresso.
Pyntet med 4 kaffebønner.

WILD WINTER 95,-

4cl gin, Amarena bær, basilikum og tonic.
Serveret med frisk passionsfrugt.

NEGRONI 95,-

2cl gin, 2cl Sweet Rouge Vermouth,
2cl Campari og is.

HENDRICK'S & TONIC 95,-

4cl Hendricks, Thomas Henry tonic,
agurk isterning. Pyntet med agurkeskræl.

LONG DRINKS 75,-

Whisky/Cola - Vodka/Juice

IRISH COFFEE 75,-

4cl Jameson whisky, kaffe, brun farin, fløde.
Dryset med chokolade pulver.

SHOTS 40,-

3 FOR 100,-

Fernet Branca

Fernet Menta

Jack Daniels

Sambuca

Limoncello

Amaretto on ice

Baileys on ice

GORMS

SPRØD SURDEJSPIZZA

VÆLG DIN BUND: ORIGINAL ELLER FULDKORN MED MASKMEL

- ① **MARGHERITA BUFALA** 135,- *Slowcooked tomatsauce, bøffelmozzarella fra Campania, cherrytomater og basilikumolie.*
- ① **SWEET TRUFFLE** 115,- *Sød kartoffel, chili fraiche, dansk parmesan fra Them andelsmejeri, trøffeltapenade og salvie.*
- ① **DENNY SPECIAL** 120,- *Mozzarella, tyndskåret kartoffel, gedeost, rosmarin og trøffelolie.*
- VENTRICINA SALAMI** 135,- *Slowcooked tomatsauce, mozzarella og italiensk "Ventricina" chili/paprika-salami.*
- MISS WISHBONE** 140,- *Slowcooked tomatsauce, mozzarella, tyndskåret kartoffel, rosmarin, rucola, basilikumpesto og 16 måneders modnet parmaskinke.*
- PARTY I PROVINSEN 2.0** 145,- *Slowcooked tomatsauce, mozzarella, mascarpone, langtidsbraiseret okse fra Grambogård, spinat, persille og en citronbåd on the side.*
- PROSCIUTTO COTTO DELUXE** 140,- *Slowcooked tomatsauce, mozzarella, mascarpone, prima italiensk kogt skinke og portobello svampe.*

BØRNEPIZZA 85,- *Børnestørrelse med slowcooked tomatsauce og mozzarella. Med eller uden skinke.*

GLUTENFRI BUND +25,- *OBS. bages i ovnen med øvrige pizzaer.*

SALAT & PASTA

- GORM'S CÆSARSALAT** 110,- *Hopballe velfærds-kylling, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edamamebønner, rugbrødschips, dansk parmesan fra Them andelsmejeri og vores egen cæsardressing.*
- PASTA HOPBALLE** 125,- *Linguine med Hopballe velfærds-kylling, cherrytomater, basilikumpesto, rucola og pinjekerner. Toppes med dansk parmesan fra Them Andelsmejeri.*

① **HVIDLØGSBRØD** 55,-
Hvidløg, persille og dansk parmesan fra Them andelsmejeri.

① **DESSERTPIZZA** 110,-
Nutella, skumfiduser, banan og hasselnødder.

① **TIRAMISÙ** 65,-
Mascarpone-creme, brandy, amaretto, espresso og chokolade.

LÆSK

- EBELTOFT GÅRDBRYGGERI** 40,- *Koldpresset saft, rørsukker og friskt brøndvand – that's it!
Vælg mellem hindbærbrus, rabarber & lime/myntebrus.*
- BORNHOLMS MOSTERI** 40,- *Koldpresset most og saft og social ansvarlighed.
Vælg mellem æblemost, hyldeblomst & appelsin.*
- HJEMMELAVET LEMONADE** 40,- *Vælg mellem citron, jordbær & lime/citrongræs/ingefær.*
- KANDE M. FILTRERET VAND** 20,- *Vand med eller uden brus. Ad libitum pr. person.*
- COCA COLA / ZERO** 40,- *Classics for addicts!*

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 Vesterbro-lejlighed.*

PÅ DÅSE

PETER, PALE & MARY (4,6%) 50,-

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%) 50,-

330 ml.

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

PÅ FAD

PIZZA MAGIC ORGANIC LAGER (5%) 65,-

Gorm's 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%) 65,-

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

BURST IPA (5,5%) 65,-

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

ISKOLD CLASSIC (5,6%) 65,-

Mørk ravfarvet, og den har en duft af karamelsødme,
nybagt brød og smag med sprød tørhed og markant
bitterhed.

LOKAL HANE 65,-

Restaurantchefens valg. Spørg din søde tjener!

GORMS

VELKOMMEN TIL EN UFORMEL SPISEOPLEVELSE

Scan QR-koden på dit bord, og så er det bare med at bestille løs!

Vi vil naturligvis gøre alt for, at du har et skønt besøg hos os.
Så hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp, fang os
- så hjælper vi hjertens gerne!

Velbekomme!

Velkomst

PROSECCO 75,-

APEROL SPRITZ 95,-

PASSION PUNCH 95,-

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 95,-

6cl Aperol, 8cl prosecco og danskvand.
Pyntet med friskskåret appelsin.

LIMONCELLO SPRITZ 95,-

6cl Limoncello, 8cl prosecco og danskvand.
Pyntet med friskskåret citron.

RHUBARBITO 95,-

4cl vodka, knust is, frisk mynte
og Ebeltoft rabarberdrik.

AMARETTO KISS 95,-

2cl Amaretto, 2cl vodka, tranebærjuice.
Pyntet med frisk appelsin.

PASSION PUNCH 95,-

4cl gin, hyldeblomst tonic, passionsfrugt og lime.

DARK & GORMY 95,-

4cl Havana Club Especial rom, ginger beer.
Pyntet med lime.

ESPRESSO MARTINI 95,-

4cl Vodka, 4cl Kahlua og 5cl espresso.
Pyntet med 4 kaffebønner.

WILD WINTER 95,-

4cl gin, Amarena bær, basilikum og tonic.
Serveret med frisk passionsfrugt.

NEGRONI 95,-

2cl gin, 2cl Sweet Rouge Vermouth,
2cl Campari og is.

HENDRICK'S & TONIC 95,-

4cl Hendricks, Thomas Henry tonic,
agurk isterning. Pyntet med agurkeskræl.

LONG DRINKS 75,-

Whisky/Cola - Vodka/Juice

IRISH COFFEE 75,-

4cl Jameson whisky, kaffe, brun farin, fløde.
Drysset med chokolade pulver.

SHOTS 40,-

3 for 100,-

Fernet Branca

Fernet Menta

Jack Daniels

Sambuca

Limoncello

Amaretto on ice

Baileys on ice

ANTIPASTI

CHARCUTERI & OST 125,- / PERSON

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 125,-

Hjemmestrikket stracciatella ost af dansk fløde og frisk mozzarella. Serveres med bagte rødbeder og sprøde rødbedechips.

CARPACCIO 125,-

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

SIDES

① DEN LILLE SNACK 65,-

Oliven, salte mandler og sylt.

① HVIDLØGSBRØD 55,-

Hvidløgsbrød med persille og mild "dansk parmesan" fra Them Andelsmejeri.

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 CRISP SIDESALAT 45,-

Sprød sidesalat med persille-agurke-fraiche.

HOVEDRETTER

PASTA HOPBALLE 145,-

Linguine med hopballe velfærds-kylling, basilikumspesto, cherrytomater, rucola og pinjekerner. Toppes med "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

PASTA POLPETTE 145,-

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

GORM'S CÆSARSALAT 135,-

Hopballe velfærdskylling, edamamebønner, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, rugbrødschips, revet "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri og cæsardressing.

GORM(ET) BURGER 165,-

170 gr. oksebøf fra Grambogård, agurkerelish, bøftomat, romesco, hjertesalat, trøffelmayo og taleggio ost i briochebolle. Serveres med sprøde polentafritter med trøffelmayo og dansk parmesan fra Them Andelsmejeri. + Pancetta (+10,-)

GORM'S I BØRNEHØJDE

KIDS PIZZA 95,-

Vælg mellem Margherita og "Cotto" med italiensk skinke.

① KIDS PASTA TOMATSAUCE 75,-

Frisk pasta med slowcooked tomatsauce med hakket tomat. Toppes med friskrevet dansk parmesan fra Them.

KIDS PASTA POLPETTE 95,-

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

SURDEJSPIZZA

Koldhævet bund: Original eller fuldkorn med maskmel - du bestemmer.

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.

Glutenfri pizzabund (+25,-)
OBS. Bages i samme ovn som vores øvrige pizzaer.

Stracciatella ost på din pizza (+25,-)
Top din pizza med cremet, hjemmestrikket stracciatella ost.

DESSERTER

TIRAMISÙ 65,-

Helt klassisk som du kender den.
Ladyfingers, mascarpone, brandy,
amaretto, espresso og chokolade.

PANNA COTTA 65,-

Med bagte kirsebær, brændt marengs
og chocolate chip cookie.

DESSERTPIZZA 110,-

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,-

Tawny portvin 20 års fra Quinta de Marroccos i
Portugal 80,-

LÆSK

EBELTOFT GÅRDBRYGGERI 40,- *Koldpresset saft, rørsukker og friskt brøndvand – that's it! Vælg mellem hindbærbrus, råbarber & lime/myntebrus.*

BORNHOLMS MOSTERI 40,- *Økologisk, koldpresset most og saft og social ansvarlighed. Vælg mellem æblemost, hyldeblomst & appelsin.*

HJEMMELAVET LEMONADE 40,- *Vælg mellem citron, jordbær & lime/citrongræs/ingefær.*

KANDE M. FILTRERET VAND 20,- *Vand med eller uden brus. Ad libitum pr. person.*

COCA COLA / ZERO 40,- *Classics for addicts!*

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.

LOKAL HANE 65,-

Restaurantchefens valg. Spørg din søde tjener!

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.

VIN

Selvom vi ikke har sommelierer her i restauranten, så skal du vide, at vores vinkort består af håndplukkede, autentiske vine fra små håndværksproducenter - mange med en økologisk eller biodynamisk profil.

BOBLER

PROSECCO TREVISO 75,- / 350,-
Fratelli Collavo, Veneto, Italien.

HVIDVINE

Let
SOAVE CLASSICO "OTTO" 90,- / 425,-
Prà, Veneto, Italien.

CHABLIS, JEAN GOULLEY 125,- / 575,-
Bourgogne, Frankrig.

Fyldig
CHARDONNAY, LANGHE 95,- / 475,-
Piemonte, Italien.

ROSÉVIN

VENTOUX ROSÉ 75,- / 350,-
Les Trois Villages, Rhône, Frankrig.

RØDVINE

Let
CHIANTI CLASSICO 125,- / 575,-
Tenuta di Carleone, Toscana, Italien.

**BARBERA D'ASTI
SUPERIORE "LE ORME"** 90,- / 400,-
Michele Chiarlo, Italien.

Kraftig
NEBBIOLO D'ALBA 95,- / 475,-
Val del Prete, Italien.

SØDE VINE

MOSCATO D'ASTI 65,- / 325,-
Balbi Soprani, Italien.