



VELKOMMEN TIL EN UFORMEL SPISEOPELVELSE

Scan QR-koden på dit bord, og så er det bare med at bestille løs!
Husk at acceptere push-beskeder, og du vil få en besked
så snart din mad og drikke er klar til afhentning.

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 hellere end gerne!

Velbekomme!

FROKOST

KAFFE & DESSERT

AFTEN

LÆSK & MIKKELLER-ØL

VIN & COCKTAILS

PIZZAKLAPPERE

SPICY SALUMI 85,-

Salat, tomat, mozzarella, spicy "Ventricina" salami, grillet artiskok og urtedressing.

PARMA-PESTO 85,-

Salat, tomat, mozzarella, semidried tomat, 16 mdr. modnet parmaskinke og basilikumpesto.

FROKOSTRETTER

CHARCUTERI & OST 250,-

Det bedste fra vores eget spisekammer, charcuterie fra fænomenale Trolldgaarden og udvalgte oste fra Them Andelsmejeri. Det hele er øko og mægflot håndværk.

Serveres med lidt sylt, lidt syrnede og surdejsbrød.

(TIL 2 PERSONER)

V BURRATA 125,-

Med pistacie, grillet grønt og mynte. Serveres med hjemmebagt surdejsbrød.

GORM'S BURGER 125,-

170 gr. oksebøf fra Grambogård, agurkerelish, bøftomat, romesco, sprød hjertesalat, trøffelmayo og taleggio ost i briochebolle. + Pancetta (+10,-)

+ Polentafritter m. trøffelmayo & "Karlsø Kaprin"-ost (+40,-)

GORM'S CÆSARSALAT 125,-

Hopballe velfærds-kylling, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edamamebønner, hjemmelavede croutoner, "Karlsø Kaprin"-ost og vores egen cæsardressing.

PASTA HOPBALLE 125,-

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

PASTA POLPETTE 125,-

Linguine i marinara sauce med kødboller af økogris fra Trolldgaarden og ansjos. Toppes med "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

V CRISP SIDESALAT 45,-

Med persille-agurke-fraiche.

V KIDS PASTA TOMAT 55,-

Frisk pasta med slowcooked øko tomat sauce med hakket tomat. Toppes med "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

PIZZAHÅNDVÆRK

Vælg mellem øko koldhævet surdejsbund og øko fuldkornsdej med Agrain upcycled maskmel.

FROKOSTSTØRRELSE (Ø25 CM) 115,- / ALM: 145,-

SIGNATURPIZZA: DAK-ATTACK (+20,-)

Af Dak Wichagoen. Five spice gris fra Trolldgaarden, naturligvis øko, glad og med krølle på halen. Friteret hvidløg, syltede perleløg, masser af koriander og persille og vores øko slowcooked tomat sauce. Toppet med signatur hoisin-baseret sauce.

Verdens dygtigste og sødeste Dak Wichagoen har kreeret en pizza med tydeligt afsæt i det asiatiske køkken, som hun mestrer som ingen anden. Pizza har aldrig været vildere!

V SWEET TRUFFLE

Sød kartoffel, chili fraiche, "Julso solbær"-ost fra Them Andelsmejeri, trøffeltapenade og frisk salvie.

V DENNY SPECIAL

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

V MARGHERITA BUFALA

Slowcooked øko tomat sauce, øko cherrytomater og basilikumolie. Toppes med frisk bøffelmozzarella fra Campania (efter ovn).

VENTRICINA SALAMI

Slowcooked øko tomat sauce, frisk øko mozzarella og spicy italiensk "Ventricina" chili-paprika pølse.

HOTTIE

Slowcooked øko tomat sauce, frisk øko mozzarella, Grambogård langtidsbraiseret okse, ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitapenade.

MISS WISHBONE

Slowcooked øko tomat sauce, frisk øko mozzarella, tyndskåret kartoffel, rucola, basilikumpesto og 16 måneders modnet parmaskinke.

PROSCIUTTO COTTO DELUXE

Slowcooked øko tomat sauce, frisk øko mozzarella, mascarpone, italiensk kogt skinke og portobellosvampe.

KIDS PIZZA 75,-

Gorm's i børnehøjde! Vælg mellem Margherita og Cotto.

FROKOST

DESSERTER

TIRAMISÙ 65,-

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

PANNA COTTA 65,-

Med æblekompot, brændt marengs og chocolate chip cookie.

DESSERTPIZZA 85,-

Syndig, men lækker! Nutella, skumfiduser, banan og hasselnødder. Endnu en original Gorm's-signatur. Kan deles, men også god at nyde selv.

KAFFE & AVEC

KAFFE & CO.

Irish Coffee 75,-
Espresso 25,-
Americano 25,-
Espresso Macchiato 25,-
Cappuccino 35,-
Caffé Latte 35,-
The fra A.C. Perch 35,-
Ekstra shot 5,-

GRAPPA

Lys grappa 35,-
Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

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

PORTVIN

Tawny Port 20 års 80,-
Fra Quinta de Marroccos, Portugal.

KAFFE & DESSERT

FORRETTER & SIDES

CHARCUTERI & OST 250,-

Det bedste fra vores eget spisekammer, charcuterie fra fænomene Troldgaarden og udvalgte oste fra Them Andelsmejeri. Det hele er øko og mægflot håndværk. Serveres med lidt sylt, lidt syrnet og surdejsbrød (TIL 2 PERSONER).

HVIDLØGSBRØD 55,-

Hvidløg, persille og "Julsø solbær"-ost fra Them Andelsmejeri.

V BURRATA 125,-

Med pistacie, grillet grønt og mynte.

CARPACCIO 125,-

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

V POLENTAFRITTER 65,-

Sprøde fritter på majsmeel. Serveres med trøffelmayo og "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

V CRISP SIDESALAT 45,-

Med persille-agurke-fraiche.

HOVEDRETTER

PASTA HOPBALLE 145,-

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

PASTA POLPETTE 145,-

Linguine i marinara sauce med kødboller af økogris fra Troldgaarden og ansjos. Toppes med "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

GORM'S CÆSAR 135,-

Hopballe velfærds-kylling, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edamamebønner, hjemmelavede croutoner, "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri og hjemmerørt cæsardressing.

GORM'S BURGER MENU 165,-

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

GORM'S I BØRNEHØJDE!

KIDS PIZZA 85,-

Vælg mellem Margherita og Cotto.

KIDS PASTA TOMAT 65,-

Frisk pasta med slowcooked øko tomat sauce med hakket tomat. Toppes med friskrevet "Karlsø Kaprin"-ost.

PIZZAHÅNDVÆRK

145,-/STK.

Vælg mellem øko koldhævet surdejsbund og øko fuldkornsdej med Agrain upcycled maskmel.

SIGNATURPIZZA: DAK-ATTACK (+20,-)

AF DAK WICHAGOEN

Five spice gris fra Troldgaarden, naturligvis øko, glad og med krølle på halen. Friteret hvidløg, syltede perleløg, masser af koriander og persille og vores øko slowcooked tomat sauce. Toppet med signatur hoisin-baseret sauce.

Verdens dygtigste og sødeste Dak Wichangoen har kreeret en pizza med tydeligt afsæt i det asiatiske køkken, som hun mestrer som ingen anden. Ja, det lyder crazy, måske næsten farligt... Pizza har aldrig været vildere!

Psst.. Nyd symfonien med et glas

ROSSIGNOL-FEVRIER "MAISON DIEUX" (2019) 140,-

Øko Pinot Noir fra Bourgogne med finesse og elegance.

Smagen af lyse, røde frugter med moderate tanniner.

V SWEET TRUFFLE

Sød kartoffel, chili fraiche, "Julsø solbær"-ost fra Them Andelsmejeri, trøffeltapenade og frisk salvie.

V DENNY SPECIAL

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

V MARGHERITA BUFALA

Slowcooked øko tomat sauce, øko cherrytomater og basilikumolie. Toppes med frisk bøffelmozzarella fra Campania (efter oven).

VENTRICINA SALAMI

Slowcooked øko tomat sauce, frisk øko mozzarella og spicy italiensk "Ventricina" chili-paprika pølse.

MISS WISHBONE

Slowcooked øko tomat sauce, frisk øko mozzarella, tyndskåret kartoffel, rucola, basilikumpesto og 16 måneders modnet parmaskinke.

HOTTIE

Slowcooked øko tomat sauce, frisk øko mozzarella, Grambogård langtidtsbraiseret okse, ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitalpenade.

PROSCIUTTO COTTO DELUXE

Slowcooked øko tomat sauce, frisk øko mozzarella, mascarpone, prima italiensk kogt skinke og portobellosvampe.

AFTEN

LÆSK

EBELTOFT GÅRDBRYGGERI 39,-

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

BORNHOLMS MOSTERI ØKO 39,-

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

HJEMMELAVET LEMONADE 35,-

Vælg mellem citron eller lime/citrongræs/ingefær.

KANDE MED FILTRERET VAND 20,-

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

COCA COLA / COCA COLA ZERO 35,-

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 FAD

PIZZA MAGIC ORGANIC LAGER (5%) 65,-

Gorms 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 pizzæer.

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 frisk citrus og appelsin. Let til medium kropsafslutning med en 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.



Mikkeller

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.

VINKORT

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 ØKO 75,- / 350,-
Fratelli Collavo, Veneto, Italien.

HVIDVINE

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

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

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

ROSÉVIN

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

RØDVINE

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

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

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

SØDE VINE

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

Fyldig — Let

Let — Kraftig

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 85,-

6cl Aperol, 8cl prosecco, danskvand, pyntet med friskskåret appelsin.

LIMONCELLO SPRITZ 85,-

6cl Limoncello, 8cl prosecco, danskvand, pyntet med friskskåret citron.

MOJITO 85,-

4cl Havana Club Especial rom, rørsukker, frisk mynte, knust is og danskvand.

RHUBARBITO 95,-

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

AMARETTO KISS 85,-

2cl Amaretto, 2cl Vodka, tranebærjuice, pyntet med frisk appelsin.

DARK & GORMY 85,-

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

ESPRESSO MARTINI 95,-

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

VINTER G & T 85,-

4cl Berton Gin, Thomas Henry tonic, Amarena kirsebær, pyntet med frisk basilikum.

NEGRONI 95,-

2cl Berto Gin, 2cl Campari, 2cl Sweet Rouge Vermouth og is.

HENDRICK'S & TONIC 85,-

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

LONG DRINKS 65,-

Whisky/Cola - Vodka/Juice

IRISH COFFEE 65,-

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

SHOTS 35,-

Fernet branca
Branca menta
Jack Daniels
Sambuca
Limoncello
Amaretto on ice
Baileys on ice

.. Skål!