



VELKOMMEN TIL EN UFORMEL SPISEOPLEVELSE

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

AFTEN

DESSERT, KAFFE & AVEC

LÆSK & MIKKELLER-ØL

VIN & COCKTAILS

PIZZAKLAPPERE

PR. STK 75,-

GITTE STALLONE

Salat, mozzarella, kartoffel, rygeostcreme, karse, agurk og hjemmerimmet laks rørt med urter.

SPICY SALUMI

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

PARMA-PESTO

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

ANTIPASTI & FROKOSTRETTER

ANTIPASTI-BRÆT 75,-

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

BURRATA (V) 65,-

Håndlavet dansk burrata fra La Treccia af frisk dansk jersey-mælk med bagt bøftomat, olivenolie og let ristede pinjekerner. Serveres med hjemmebagt surdejsbrød.

GORM'S BURGER 95,-

170 gr. oksebøf fra Grambogård, agurkerelish, bøftomat, romesco, sprød hjertesalat og taleggio ost i briochebolle.
+ Pancetta (+10,-)
+ Polenta-fritter m. trøffelmayo & parmesan (+40,-)

GORM'S CÆSARSALAT 85,-

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

PASTA HOPBALLE 95,-

Frisk pasta med Hopballe velfærds-kylling, basilikumpesto, cherrytomater, rucola og pinjekerner. Toppes med friskrevet parmesan.

KIDS ONLY : PASTA TOMAT 50,-

Frisk pasta med slowcooked øko tomatsauce med hakket tomat. Toppes med friskrevet parmesan.

PIZZAHÅNDVÆRK

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

FROKOSTSTØRRELSE (Ø25 CM) 85,- / ALM: 135,-

SWEET TRUFFLE (V)

Sød kartoffel, chili fraiche, dansk økovesterhavsost, trøffeltapenade og frisk salvie.

MR. CHEESE LOVER (V)

Frisk øko mozzarella, mascarpone, gorgonzola, dansk øko vesterhavsost. Syltede perleløg, syltede bøgehatter, kejserhatte og champignon og urt.

DENNY SPECIAL (V)

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

JULEPIZZA

Slowcooked øko tomatsauce, frisk øko mozzarella, cherrytomater, confiteret and, mascarpone, friskrevet peberrod, rødkål, appelsin, persille og hasselnød.

MARGHERITA BUFALA (V)

Slowcooked øko tomatsauce, frisk bøffelmozzarella fra Campania, øko cherrytomater og basilikumolie.

VENTRICINA SALAMI

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

MISS WISHBONE

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

HOTTIE

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

PROSCIUTTO COTTO DELUXE

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

KIDS ONLY : BØRNE COTTO 65,-

Simpel, men god pizza! Tomat, mozzarella og lækker italiensk skinke.

FROKOST

FORRETTER & SIDES

HVIDLØGSBRØD & PARMA 75,-

Hvidløgsbrød på surdejsbund med hvidløg, persille og dansk økologisk Vesterhavssost med 16 mdrs modnet Parma-skinke og pisket smør.

ANTIPASTI-BRÆT 75,-

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

BURRATA (V) 65,-

Håndlavet dansk burrata fra La Treccia af frisk dansk jersey-mælk med bagt bøftomat, olivenolie og let ristede pinjekerner. Serveres med hjemmebagt surdejsbrød.

CARPACCIO 65,-

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

POLENTAFRITTER (V) 40,-

Sprøde fritter på majsmelet med trøffelmayo og parmesan.

SIDESALAT (V) 30,-

Grøn kål, granatæble og urtefraiche.

HOVEDRETTER

JULEAND 170,-

Confiteret andelår, græskar-puré, saltbagt selleri, rødkålssalat med appelsin, hasselnødder og persille.
PS. anden vinterbader bedst i Amarone!

PASTA AL RAGÙ 135,-

Frisk pasta med ragù af skært oksekød fra Grambogård i en kraftig tomat-sauce med rødvin, urter og rodfrugter. Toppes med friskrevet parmesan.

GORM'S CÆSAR 135,-

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

GORM'S BURGER 145,-

170 gr. oksebøf fra Grambogård, agurkerelish, bøftomat, romesco, hjertesalat og taleggio ost i briochebolle m. sprøde polenta-fritter m. trøffelmayo og parmesan.

Tilføj pancetta (+10,-)

PIZZAHÅNDVÆRK

135,-/STK.

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

SWEET TRUFFLE (V)

Sød kartoffel, chili fraiche, dansk økovesterhavssost, trøffel-tapenade og frisk salvie.

MR. CHEESE LOVER (V)

Frisk øko mozzarella, mascarpone, gorgonzola, dansk øko vesterhavssost. Syltede perleløg, syltede bøgehatte, kejserhatte og champignon og urt.

DENNY SPECIAL (V)

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

JULEPIZZA

Klassisk dansk julemiddag på pizza! slowcooked øko tomat-sauce, frisk øko mozzarella, cherrytomater, confiteret and, mascarpone, friskrevet peberrod, rødkål, appelsin, persille og hasselnød.

MARGHERITA BUFALA (V)

Slowcooked øko tomat-sauce, frisk bøffelmozzarella fra Campania, øko cherrytomater og basilikumolie.

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 langtidbraiseret okse, ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitapenade.

PROSCIUTTO COTTO DELUXE

Slowcooked øko tomat-sauce, frisk øko mozzarella, mascarpone, prima italiensk kogt skinke og portobello svampe.

I BØRNEHØJDE : BØRNE-COTTO 85,-

Pizza i børnestørrelse med tomat, mozzarella og prima kogt italiensk skinke.

Alle pizzaer i kortet kan bestilles i børnestørrelse til 85,-

AFTEN

DESSERTER

JULEDESSERT 65,-

Klassisk vanilje panna cotta, bagte kirsebær og brændte mandler.

TIRAMISÙ 65,-

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

GORM'S ISSANDWICH 65,-

Olivenolie-sponge cake, Hansen vaniljeflødeis, saltkaramel og fennikelsukker.

Er god at dele, men klart federe bare at smovse selv.

DESSERTPIZZA 85,-

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.

PORTVIN

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

KAFFE & CO.

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

DESSERT, KAFFE & AVEC

LÆSK

EBELTOFT GÅRDBRYGGERI 39,-

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.

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 32,-

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%) 35,- / 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 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.

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.

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 citrus-friske 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,- / 325,-
Fratelli Collavo, Veneto, Italien.

HVIDVINE

SOAVE CLASSICO "OTTO" ØKO 80,- / 350,-
Prà, Veneto, Italien.

CHABLIS, JEAN GOULLEY ØKO 95,- / 475,-
Bourgogne, Frankrig.

CHARDONNAY, LANGHE 90,- / 450,-
Piemonte, Italien.

ROSÉVIN

VENTOUX ROSÉ ØKO 75,- / 300,-
Les Trois Villages, Rhône, Frankrig.

RØDVINE

CHIANTI CLASSICO ØKO 95,- / 485,-
Tenuta di Carleone, Toscana, Italien.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE "LE ORME" 85,- / 375,-
Michele Chiarlo, Italien.

NEBBIOLO D'ALBA ØKO 90,- / 450,-
Val del Prete, Italien.

SØDE VINE

MOSCATO D'ASTI 65,- / 275,-
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!