



gorm's

Seks venner

*Gorm's blev grundlagt i 2008 af de seks venner,
Andreas, Kim, Jonas, Christian, Jakob og Gorm.*

*De seks gastronomiske ildsjæle fandt sammen en aften
og begyndte at drømme stort, mens de nedfældede deres idéer
på bagsiden af en krøllet serviet.*

*Drømmen var at skabe et sted, de selv ville elske.
Med uprætentiøs delemad af høj kvalitet og masser af god vin.
Med Gorm som pizza-mirakelmager, blev pizza
et naturligt omdrejningspunkt i idéen.*

*Gorm ville skubbe til grænsen for, hvad pizza er,
og Gorm's blev dermed de første, der i Danmark greb
den ellers klassiske spise innovativt an
– og med afsæt i en dansk-italiensk gastronomisk
kærlighedsaffære har revolutioneret måden, vi tænker pizza på.*

Den første Gorm's åbnede i 2008 i Magstræde. Resten er historie.

Pizza-manifest

Gorm Wiswehs originale pizzahåndværk siden 2008.

*Tynd, let og delikat økologisk bund af koldhævet surdej,
inspireret af den romerske pizzaskole, tilsat vores legesyge og ambitiøse
syn på råvarer og gastronomiske smagskombinationer.*

*Vi bruger altid frisk økologisk mozzarella, økologisk slow-cooked tomatsauce,
råvarer i sæson, håndplukket charcuteri af ypperste kvalitet
og dansk kød fra fritgående kødkvæg fra Grambogård.*

*Vi mener, at elegancen i pizzabunden er dét der gør vores originale Gorm's-pizza
perfekt til et samspil med vores øvrige småretter. Velbekomme!*

GORM'S FAVORITTER

"Family style" 275,-

Menu med småretter og pizza til deling ved bordet.
Afslappet, socialt - og i to serveringsrunder.

1 servering: *Antipasti-bræt, surdejsbrød, arancini og valgfri pizza.*

2. servering: *Burrata, carpaccio og valgfri pizza.*

- Menuen bestilles til alle ved bordet. Kan også fås vegetarisk -

TIDLØS 3'ER

3 retter 250,-

BURRATA

Håndlavet af frisk dansk, økologisk
jerseymælk med bagt bøftomat,
ramsløgsolie og let ristede pinjekerner.

eller

CARPACCIO

Carpaccio af okse fra Grambogård, trukket
i brandy, sennepskorn og persille.

//

VALGFRI PIZZA

eller

RAVIOLI & OLD BASTARD

Fyld af spinat og ricotta. Med tørret
æggeblomme og premium øko-skinke fra
Troldgården.

Alternativ:

Kalvekæbe "osso buco style" + 25,-

//

ISSANDWICH

En lille genialitet fra vores mesterkok
Torben. Olivenolie-sponge cake,
vaniljeflødeis, saltkaramel og
fennikelsukker.

eller

TIRAMISÙ

Helt klassisk med mascarpone-creme,
brandy, amaretto, espresso & chokolade.

DE FANTASTISKE 5

5 serveringer 350,-

Retterne til og med carpaccio serveres
"family-style" til deling ved bordet.
- Skal bestilles til alle ved bordet -

SNACKS

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

//

BURRATA

Håndlavet af frisk dansk, økologisk
jerseymælk med bagt bøftomat,
ramsløgsolie og let ristede pinjekerner.

CARPACCIO

Carpaccio af okse fra Grambogård, trukket
i brandy, sennepskorn og persille.

//

RAVIOLI & OLD BASTARD

Fyld af spinat og ricotta. Med tørret
æggeblomme og premium øko-skinke fra
Troldgården.

//

KALVEKÆBE "OSSO BUCO STYLE"

Braiseret kalvekæbe fra Grambogård i
intens tomatsose og gremolata. Dertil
kartoffelsalat af nye danske kartofler og
fåremælksyoghurt.

//

ISSANDWICH

En lille genialitet fra vores mesterkok
Torben. Olivenolie-sponge cake,
vaniljeflødeis, saltkaramel og
fennikelsukker.

Gorm Wiswehs sprøde pizzahåndværk med økologisk surdejsbund toppes altid med frisk mozzarella. Vælg original eller fuldkornsbund med Agrain maskmel.

HVIDE PIZZAER (uden tomatsauce)

Limited edition: Nordic Mortadella med et glas Sancerre hvidvin 200,- Bøffelmozzarella, hvide asparges, ramsløg, rygeostcreme og øko-æg. Toppet med mesterlig mortadella og mættet vinaigrette på grønne asparges, citronskal og ramsløg. (Uden Sancerre: 135,-)

Sweet Truffle 120,- (V)
Sød kartoffel, chili fraiche, dansk økologisk vesterhavsost, trøffelapenade og salvie. (uden mozzarella)

Mr. Cheese Lover 135,- (V)
Vores nordiske fortolkning af den klassiske Quattro-formaggi. Gorgonzola, mozzarella, mascarpone og dansk økologisk Vesterhavsost. Det fede balanceres af de syltede elementer, imens der er umami fra svampene.

Denny Special 120,- (V)
En ægte Gorm's signatur skabt af Michelin-kokken Denny Vangsted i Magstræde i 2008. The perfect marriage mellem kartoffel, gedeost og trøffelolie.

RØDE PIZZAER (med tomatsauce)

Margherita Bufala 130,- (V)
The mother of all pizzas – selvfølgelig med bøffelmozzarella fra Campania.

Ventricina Salami 120,-
Med spicy "Ventricina" chili-pølse. Ikke så meget lir, bare gode råvarer.

Miss Wishbone 140,-
En old-timer fra Gorms Svaneke-tid. Kartoffel, rosmarin, rucola, pesto og 18 måneders modnet parmaskinke.

Hottie 140,-
Spicy pizza med langtidsbraiseret okse. Ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitapenade.

Børnecotto 75,-
Med lækker italiensk skinke. Alle pizzaer kan fås i børnestørrelse for 75,-

DE SMÅ RETTER & SIDES

Perfekte til deling ved bordet før eller sammen med vores pizzaer

Salte og sprøde snacks 75,-
Dele-snacks til to. Salte mandler, oliven, rugbrødschips med rygeostcreme og sprøde håndskårne flæskesvær med romesco-dip.

Antipasti-bræt 125,-
Det klassiske bræt med udvalg af italienske oste, charcuteri og andre lækkerier.

Burrata 85,-
Håndlavet af frisk dansk, økologisk jersey-mælk med bagt bøftomat, ramsløgssolie og let ristede pinjekerner.

Carpaccio 85,-
Carpaccio af okse fra Grambogård, trukket i brandy, sennepskorn og persille.

Arancini "Milanese" 65,-
Risotto-kugler (2 stk.) med taleggio og safran, serveret med arte-/mynte-puré - en gylden kugle af kærlighed!

Polenta-fritter 75,-
De sprødeste fritter, der findes. Serveres med trøffelmayo og parmesan.

Ravioli & Old Bastard 85,-
Fyld af spinat og ricotta. Med tørret æggeblomme og premium øko-skinke fra Troldgården. Forrets-størrelse.

Hvidløgsbrød 50,-
Tempereret brug af hvidløg, grønt indspark fra persille rundet af med dansk økologisk Vesterhavsost. Måske verdens bedste og nok til at dele!

Sidesalat 25,-
Grøn kål, granatæble og mormordressing.

>> PIMP DIN PIZZA <<

Det meste er muligt, spørg din tjener!
Vi elsker selv at tilføje ekstra mozzarella efter oven: Bøffel +20,- eller burrata +30,-

Glutenfri pizzabund koster +25,-
OBS. Vi kan ikke garantere 100% glutenfri pizzaer, da de bages i samme ovn, som vores øvrige pizzaer.

DE STORE RETTER

Kalvekæbe "osso buco style" 165,-
*Braiseret kalvekæbe fra Grambogård i intens
tomatsauce og gremolata. Dertil salat af nye
danske kartofler og fåremælksyoghurt.
Serveres med hjemmebagt surdejsbrød.*

Ravioli & Old Bastard 135,-
*Fyld af spinat og ricotta. Med tørret
æggeblomme og premium øko-skinke fra
Troldegården.*

Gorm's Cæsar 110,-
*Kylling, sprød pancetta, hjertesalat,
rucola, edamamebønner, rugbrødschips,
parmesan og hjemmerørt dressing.*

GUILTY PLEASURES

Tiramisù 55,-
*Helt klassisk med mascarpone-creme, brandy,
amaretto, espresso & chokolade.*

Gorm's issandwich 55,-
*En lille genialitet fra vores mesterkok
Torben. Olivenolie-sponge cake,
vaniljeflødeis, saltkaramel &
fennikelsukker. Er god at dele, men klart
federe bare at smovse selv.*

Dessertpizza
55,-(til dig) /85,-(til deling)
*Syndig, men lækker! Nutella, skumfiduser,
banan & hasselnødder. Endnu en original
Gorm's-signatur.*



Vin hos Gorm's

Kære vinelsker!

Selvom vi ikke har højt dekorerede vineksperter her i restauranten, så skal du vide, at det vinkort du nu sidder med i hænderne, det består af **håndplukkede, autentiske** vine fra **små håndværksproducenter**, mange med en **økologisk** eller **biodynamisk** profil.

Støvlelandet har en helt særlig plads i vores hjerter.

Det er dér vi henter inspiration til vores køkken,
og det er derfor kun naturligt,
at det også er dérfra, vi henter de fleste af vores vine.

Når det så er sagt, så begrænser god vin
sig selvfølgelig ikke til Italien -
derfor finder du også nogle få øvrige europæiske
vine i vores vinkort, vine som vi mener har
fortjent en plads i "det fine selskab".

Skål!

Kærlig hilsen

fra hele vores vinteam

Vine på glas

Bobler

glas/flaske

Prosecco Treviso, Fratelli Collavo, Veneto, Italien	ØKO	65,-/300,-
---	-----	------------

Hvidvine

let mod fyldig

Falanghina "Antica Fattoria", Cavalier Pepe, Campania, Italien		65,-/250,-
--	--	------------

Soave Classico "Otto", Prà, Veneto, Italien	ØKO	75,-/325,-
---	-----	------------

Chablis, Jean Goulley, Bourgogne, Frankrig	ØKO	90,-/475,-
--	-----	------------

Rosévin

Ventoux Rosé, Les Trois Villages, Rhône, Frankrig	ØKO	70,-/275,-
---	-----	------------

Rødvine

let mod kraftig

Aglanico "Antica Fattoria", Cavalier Pepe, Campania, Italien		65,-/250,-
--	--	------------

Chianti Classico, Tenuta di Carleone, Toscana, Italien	ØKO	90,-/450,-
--	-----	------------

Barbera d'Asti Superiore "Le Orme", Michele Chiarlo, Italien		80,-/350,-
--	--	------------

Nebbiolo d'Alba, Val del Prete, Italien	ØKO	85,-/425,-
---	-----	------------

Søde vine

Moscato d'Asti, Balbi Soprani, Italien		50,-/275,-
--	--	------------

Tawny Port 20 års, Quinta de Marroccos, Portugal		80,-/550,-
--	--	------------

Vine på flaske

Bobler

glas/flaske

Pignoletto dell'Emilia, Zanasi, Emilia Romagna, Italien		250,-
<i>Frisk, let og læskende bobler. Ikke for sød og ikke for tør - lige tilpas!</i>		
Prosecco Treviso, Fratelli Collavo, Veneto, Italien	ØKO	65,-/300,-
<i>De klassiske norditalienske bobler. Frugtig, slank og frisk, med citrus og lime - og et lille skvæt æble.</i>		
"Magò" Rosé Spumante, Massimago, Veneto, Italien	ØKO	375,-
<i>Hvad gør man, hvis man både vil have rosé og bobler?! (og det vil man tit) Ganske simpelt - man vælger Magò fra Massimago! Dekadence til småpenge.</i>		
Champagne Brut, Pol Cochet, Frankrig		575,-
<i>Mineralsk, tør og med den karakteristiske Champagne-note af kalk og toast.</i>		

Hvidvine

De friske hvide

Mosel Riesling Kabinett "Trarbacher Schlossberg", Weiser-Künstler, Mosel, Tyskland	ØKO	400,-
<i>Frisk sødmefuld tysk riesling med lækker frugt, knitrende levende syre og god mineralitet.</i>		
Sancerre, Léonard Blondeau, Loire, Frankrig		425,-
<i>Sancerre er lig med sauvignon blanc som er lig med forårsfornemmelser! Hyldeblomst, lime og nyslået græs.</i>		
Chablis, Jean Goulley, Bourgogne, Frankrig	ØKO	90,-/475,-
<i>Intet vinkort uden Chablis! Smagen af kalksten, moden citrusfrugt, let brunet smør og parmesan.</i>		

De frugtige hvide

Falanghina "Antica Fattoria", Cavalier Pepe, Campania, Italien		65,-/250,-
<i>Granny Smith-æbler og ananas i duften. Rund smag med behagelig syre. Hovedet tilbage og store slurke!</i>		
Soave Classico "Otto", Prà, Veneto, Italien	ØKO	75,-/325,-
<i>Otto er navnet på vinmagerens hund. Vi lover, at vinen ikke smager af hund - den er derimod frugtig, frisk og typisk for Soave!</i>		
Lugana "Limne", Veneto, Italien		325,-
<i>Duften af blomsterbuket suppleret med friske grønne æble og tropisk frugt. Frisk og lige-ud-af-landevejen!</i>		
Bellone "Capolemole", Marco Carpineti, Lazio, Italien	ØKO	350,-
<i>Fremstillet på den lokale druesort bellone i Lazio. Frisk vin, hvor hasselnød møder grønne æbler og havtorn.</i>		
Riesling, St. Paul's, Alto Adige, Italien		375,-
<i>Tør, mellemfyldig, italiensk riesling med frugtigt udtryk. Grønne stikkelsbær og pærer.</i>		

De fyldige hvide

Pinot Grigio, Fratelli Collavo, Veneto, Italien	ØKO	275,-
<i>Signaturvin fremstillet på pinot grigio-druen fra det nordlige Italien. Moden pære, gule æbler og let diskret sødme.</i>		
Chardonnay Langhe, Ronchi, Piemonte, Italien		450,-
<i>100% chardonnay høstet fra gamle stokke i Barbaresco. Intens og fyldig, men i god balance.</i>		
Santenay "Saint Jean", Domaine Chapelle, Bourgogne, Frankrig	ØKO	525,-
<i>Fadlagret Bourgogne chardonnay med smør, blomster og ristede nødder. Cremet uden at blive kvalm pga. flot syre.</i>		

Rosévine

Ventoux Rosé, Les Trois Villages, Rhône, Frankrig <i>Sydfransk rosé fremstillet på et blend af primært syrah og grenache. Fersken, jordbær og violer. Smagen af sommer ved Middelhavet!</i>	ØKO	70,-/275,-
Etna Rosato, Tenuta di Aglaea, Sicilien, Italien <i>Kompleks og super mineralsk rosé fra Etnas nordside. Druerne dyrkes på vulkansk jordbund. 100% nerello mascalese.</i>	ØKO	425,-

Rødvine

De saftige og elegante røde

Aglanico "Antica Fattoria", Cavalier Pepe, Campania, Italien <i>Vin fra Campania, fremstillet på den lokale aglianico-drue, også kendt som "sydens nebbiolo". Modne bær og tørrede blomster.</i>		65,-/250,-
Valpolicella, Prà, Veneto, Italien <i>Hvis man troede at "Valpolicella"-vine altid er søde, kan man godt tro om. Røde bær og urtebusk.</i>	ØKO	425,-
Jumilla Monastrell, Parajes del Valle, Spanien <i>Let og "læskende" vin fra området Jumilla i det sydøstlige Spanien. Minder lidt om Beaujolais. Saftig og krydret med duft af jordbær og ribs.</i>	ØKO	300,-
Nerello Mascalese, Tenuta di Aglaea, Sicilien, Italien <i>Lavet af den danske winemaker Anne-Louise Mikkelsen, der siden 2008 har lavet vin på Etna. Og hun er god til det! Jordbærslik på flaske.</i>	ØKO	375,-
Reuilly, Denis Jamain, Loire, Frankrig <i>Her finder man ét af de reneste pinot noir-udtryk, man kan forestille sig. Jordbær, ribs, og urtekompot.</i>	ØKO	400,-
Santenay 1er Cru "Beaurepaire", Bourgogne, Frankrig <i>Fløjlsblød og delikat pinot noir fra en af de bedste (vel nok den bedste) 1er cru-marker i Santenay-kommunen.</i>	ØKO	725,-
Pinot Noir "Phyllit", Solveigs, Rheingau, Tyskland <i>Ikon-vin fra kultproducenten Solveigs (navnet på winemakerens datter). Noget af det ypperste tyske rødvin, der kan opstøves.</i>	ØKO	550,-

pinot noir

De frugtige røde

Barbera d'Asti Superiore "Le Orme", Michele Chiarlo, Piemonte, Italien <i>Frugtig, frisk og syrerig barbera fra Piemonte. Lagret på ståltanke med blide tanniner. Friske skovbær, mynte og blomme.</i>		80,-/350,-
Primitivo "Tumá", Masseria Cuturi, Puglia, Italien <i>Primitivo fra Italiens hæl, som vores forfædre fremstillede druen - rødfrugt, krydret og delikat.</i>	ØKO	325,-
Cannonau di Sardegna "Lillové", Giuseppe Gabbas, Sardinien, Italien <i>Vin med blød fylde og rød moden bærfrugt, med jordbær og hindbær som det centrale omdrejningspunkt. Middelhavsvin, hvor der er noter af vilde krydderurter.</i>		350,-
Ripasso Valpolicella "Mariabella", Massimago, Veneto, Italien <i>Den traditionelle Veronese-vin der gennemgår en andengæring sammen med druer fra Amarone-fremstillingen. Saftspændt, frugt, kraftig og fløjlsblød. Semi-Amarone.</i>	ØKO	450,-
Amarone della Valpolicella "Conte Gastone", Massimago, Veneto, Italien <i>Kendt som danskerfavoritten over dem alle! Her i en lidt mere frisk og elegant udgave end de klassiske tunge og højalkoholiske varianter.</i>	ØKO	625,-

De klassiske, tørre rødvine
Alle fra Italien

dolcetto	<p>Dogliani "Briccolero", Chionetti, Piemonte ØKO 375,- <i>Superliga-dolcetto! Enkeltmarksvin fra en af de bedste producenter i Dogliani. Mørke bær, lakridsrod og et strejf af viol.</i></p>
nebbiolo	<p>Nebbiolo d'Alba, Cascina Val del Prete, Piemonte ØKO 85,-/425,- <i>"Mini-Baroloen" - utrolig meget nebbiolo for pengene! Modne kirsebær, svampekompot og tør lakrids.</i></p> <p>Barbaresco "White label", Ronchi, Piemonte 625,- <i>Majestætisk og silkeblød vin, med en kraftig tør slutning, fremstillet af Giancarlo Rocca. Røde bær, skovbund og ristede nødder.</i></p> <p>Barolo "La Tartufaia", Giulia Negri, Piemonte 775,- <i>Giulia Negri, som også går under navnet "Barologirl" er en af de mest talentfulde unge winemakers i Barolo. Rødfrugtet og æterisk Barolo!</i></p>
sangiovese	<p>Chianti Classico, Tenuta di Carleone, Toscana ØKO 90,-/450,- <i>Sensationel rødfrugtet Chianti fra manden med klappen for øjet, Sean O'Callaghan. Elegant, svævende, men stadig med bundtræk. Fodtrampede druer, 10% hele klaser!</i></p> <p>Sangiovese di Romagna, Chiara Condello, Emilia-Romagna 375,- <i>Chiara Condello er en rising star og er Giulia Negris gode veninde - de to har meget til fælles i deres winemaking. En smuk, tør vin med intens kirsebærfrugt og et urtet præg. Det er vin, der balancerer kraft og elegance!</i></p> <p>Rosso di Montalcino, Cerbaia, Toscana 475,- <i>"Mini-Brunello'en" - klassisk udtryk af sangiovese-druen. Tør og syrerig med noter af rosmarin, kirsebær og sort te.</i></p> <p>Brunello di Montalcino, San Polino, Toscana ØKO 900,- <i>Biodynamisk producent med en karismatisk britisk kvinde i spidsen. Modne kirsebær, brombær og timian. Kraftig klassevin.</i></p>

Søde vine

Lambrusco di Grasparossa Amabile, Zanasi, Italien

275,-

Den originale, traditionelle mørke Lambrusco med en sødmefuld, elegant og forfriskende smag.

Moscato d'Asti, Balbi Soprani, Italien

50,-/275,-

Klassisk vintype fra Piemonte. Sød, let perlende og utroligt forførende vin på Moscato-druen. Klassikeren til tiramisù - det er et match made in heaven.

Tawny Port 20 års, Quinta de Marroccos, Portugal

80,-/550,-

Helt tilbagelænet i Chesterfield-sofaen. Perfekt til chokoladedessert. Nødder, karamel og modne kirsebær.