



Sammensæt din menu frit imellem vores
forretter, hovedretter og desserter.

1 ret 135,-
2 retter 225,-
3 retter 295,-

Pris gælder per person - Vær opmærksom på enkelte retter med tillægspris.

MAD&VIN

495,-

3 retter
3 glas vin

SOCIAL DINING

350,-

*Gorm's favorit-retter serveres til deling.
Pris gælder per person - Skal vælges af alle ved bordet*

1. servering

Antipastibræt - Burrata - Carpaccio
Polentafritter - Dyp og surdejsbrød

2. servering

Pizzaer til deling - Vælg frit 1 per person

ALL IN

595,-

Velkomstdrink

Snacks
3 retter
3 glas vin
Kaffe

FORRETTER

HOVEDRETTER

DESSERTER

Forretter

ANTIPASTI-BRÆT

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

Serveres med hjemmebagt surdejsbrød.

BURRATA (V)

Håndlavet dansk burrata fra La Treccia af frisk dansk jerseymælk med bagt bøftomat, olivenolie og let ristede pinjekerner.

Serveres med hjemmebagt surdejsbrød.

CARPACCIO

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

Serveres med hjemmebagt surdejsbrød

ARANCINI "MILANESE" (V)

Risotto-kugler (2 stk.) med taleggjo og safran.

Serveret med spicy græskarpuré og friteret salvie.

Snacks & sides

SALTE OG SPRØDE SNACKS TIL TO 75,-

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

HVIDLØGSBRØD (V) 50,-

Hvidløg, persille og dansk økologisk Vesterhavsost.

POLENTAFRITTER (V) 55,-

Sprøde fritter på majsmeal. Serveres med trøffelmayo og parmesan.

SIDESALAT (V) 30,-

Grøn kål, granatæble og urtefraiche.

FORRETTER

Hovedretter

VALGFRI PIZZA >>

KALVEKÆBE "OSSO BUCO STYLE" (+50,-)

Braiseret kalvekæbe fra Grambogård i intens tomatsoauce, toppet med gremolata. Dertil fennikelsalat med kikærter og hjemmebagt surdejsbrød.

PASTA AL RAGU

Frisk pasta med ragu af skært oksekød fra Grambogård i en kraftig tomatsoauce med rødvin, urter og rodfrugter. Toppes med friskrevet parmesan.

GORM'S CÆSAR

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

Pizza

Gorm Wiswehs originale pizzahåndværk på en ultratynd og sprød bund tilføjet de bedste råvarer.

VÆLG FØRST DIN BUND

ORIGINAL

Øko koldhævet surdejsbund

FULDKORN

Øko med Agrain upcyckled maskmel

GLUTENFRI (+25,-)

OBS. Bages i ovnen med øvrige pizzaer.

VÆLG DEREFTER DIN PIZZA >>

LOKALPIZZA

KOLDING "KOLDINGHUS SPECIAL"

Øko surdejsbund af fuldkorn med maskmel fra Agrain, tomat, frisk øko mozzarella, rygeost, røget krondyr, peberrodscreme, purløg og rysteribs.

HVID PIZZA

SWEET TRUFFLE (V)

Sød kartoffel, chili fraiche, dansk øko vesterhavssost, trøffelapenade og frisk salvie.

MR. CHEESE LOVER (V)

Frisk øko mozzarella, mascarpone, gorgonzola, dansk øko vesterhavssost. Dertil syltede perleløg, syltede svampe (bøgehatte, kejserhatte og champignon) og urt.

DENNY SPECIAL (V)

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

RØD PIZZA

med slowcooked øko tomatsoauce

SIGNATURPIZZA (+30,-)

"VIVA LA MUCCA" AF DENNIS JUHL

Frisk bøffelmozzarella, modnet-fermenteret og krydret malkeko fra Rævhede Gårdbutik og bøffelsmør med kapers og persille.

Dennis er kok og medejer af Restaurant Textur i Aalborg og pizzaen er inspireret af hans signatur-Tartar.

MARGHERITA BUFALA (V)

Frisk bøffelmozzarella fra Campania, øko cherrytomater og basilikumolie.

VENTRICINA SALAMI

Frisk øko mozzarella og spicy italiensk "Ventricina" chili-paprika pølse.

MISS WISHBONE

Frisk øko mozzarella, tyndskåret kartoffel, rosmarin, rucola, basilikumpesto og 16 måneders modnet parmaskinke.

HOTTIE

Frisk øko mozzarella, langtidsbraiseret okse fra Grambogård, ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitapenade.

PROSCIUTTO COTTO DELUXE

Frisk øko mozzarella, mascarpone, prima italiensk kogt skinke og portobello svampe.

Dessertes

TIRAMISÙ

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

GORM'S ISSANDWICH

Olivenolie-sponge cake, Hansen vaniljeflødeis, saltkaramel og fennikelsukker. Er god at dele, men klart federe bare at smovse selv.

DESSERTPIZZA

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.

KAFFE & CO.

Irish Coffee 75,-
Espresso 25,-
Americano 25,-
Espresso Macchiato 25,-
Cappuccino 35,-
Caffe Latte 35,-
The fra A.C. Perch 35,-

LÆSK

Hjemmelavet lemonade 35,-

Vælg mellem citron eller lime/citrongræs/ingefær.

Kande med filtreret vand 20,-

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

Ebeltoft Gårdbryggeri 42,-

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.

Coca Cola / Coca Cola Zero 32,-

Classics for addicts!

GRAPPA

Lys grappa 35,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

Mørk, fadlagret grappa 45,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

DRINKS

Aperol Spritz 75,-

Den klassiske italienske aperitif med Aperol, Prosecco fra Collavo, soda & appelsin.

Gin & Tonic 75,-

Hendrick's Gin, tonic & en kvist frisk rosmarin.

Kokkens køkkensjus 75,-

Mørk rom, soda, hjemmelavet lime-/ingefær-/citrongræslemonade & frisk mynte.

Tjenerens køkkensjus 75,-

Vodka, soda, hjemmelavet citronlemonade & frisk mynte.

VARME DRIKKE

Espresso 25,-

Americano 25,-

Espresso Macchiato 25,-

Cappuccino 35,-

Caffe Latte 35,-

The fra A.C. Perch 35,-

Ekstra shot 5,-

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 København-lejlighed på Vesterbro.

Prøv et flight med 3 fadøl (20 cl.) for 100,-

PÅ FAD 20 cl. / 40 cl.

Pizza Magic Organic Lager (5%) 35,- / 65,-

Gorms x Mikkeller

Duft af korn og nybagt brød – frisk og lækende. 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. God til traditionelle øldrikkere og en god ledsager til kraftigere retter.

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. God til traditionelle øldrikkere og en god ledsager til kraftigere retter.

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 citrusfriske noter af grapefrugt, der efterfølges af en behagelig humletørhed. God til pizza – og chauffører.