



SOCIAL DINING MENU

375,-

1. servering

Grissini på maskmel med rygeostcreme
Charcuteri & ost
Grillet padronpeber
Scampi med chili & hvidløg

2. servering

Pizzaer til deling
Vælg frit en per person

Gorm's favoritter serveres til deling.
Pris gælder per person og skal vælges af alle ved bordet.
Menuen kan også laves vegetarisk.

3 RETTERS MENU

325,-

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

Pris gælder per person.

DEN LILLE SULT

1 ret 165,-
2 retter 265,-

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

FORRETTER

HOVEDRETTER

DESSERTER

Forretter

CHARCUTERI & OST (+20,-)

Det bedste fra vores eget spisekammer, charcuterie fra fænomene Troldgaarden og udvalgte oste fra Them Andelsmejeri.

Det hele er øko og møgflot håndværk. Serveres med lidt sylt, lidt syrnet og surdejsbrød.

(BESTILLES AF MIN. 2 PERS.)

SCAMPI MED CHILI & HVIDLØG

Surdejsbrød og fedtede fingre er inklusive.

V BURRATA

Med pistacie, grillet grønt og mynte.

CARPACCIO

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

V = vegetar

Snacks & sides

- V DEN LILLE SNACK 65,-**
Grillet artiskok, syltet løg, saltede mandler og oliven.
- V HVIDLØGSBRØD 55,-**
Hvidløg, persille og "Julsø solbær"-ost fra Them Andelsmejeri.
- V POLENTAFRITTER 65,-**
Sprøde fritter på majsmeel. Serveres med trøffelmayo og "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.
- V GRISSINI PÅ MASKMEL MED RYGEOSTCREME 45,-**
Hjemmerullede sprødheder, rygeostcreme og balsamicoreduktion.
- V GRILLET PADRONPEBER 55,-**
Med "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.
- V ARANCINI 65,-**
Sprøde risotto-kugler (2 stk.) med tallegio og safran med chili-ærte-puré.
- V EKSTRA KUVERTBRØD 25,-**
Hjemmebagt surdejsbrød (2 stk.)

FORRETTER

Hovedretter

PASTA POLPETTE

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

PASTA MED DAMPEDE MUSLINGER

Linguine med urter, muslinger og muslingesauce.

LAMMECULOTTE (+40,-)

Med cremet polenta og forårsgrønt.

CONFITERET KYLLING FRA HOPBALLE

Hjertesalat, bagt tomat, cæsardressing og croutons. Serveres med kuvertbrød.

SIGNATURPIZZA AF DAK WICHANGOEN

DAK-ATTACK Five Spice pork supreme!

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 tomatsauce. 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.

LOKALPIZZA: ROSKILDE SPECIAL

Bund af fuldkorn, mascarpone, "Julsø solbær"-ost fra Them Andelsmejeri, forårsløg, æble, tranebær, honning, olivenolie, grillet skinke, råsyltet spidskål, vild brøndkarse og knust flæskesvær.

Ultrasprødt og originalt pizzahåndværk. Vælg original surdejsbund eller fuldkorn med upcycled maskmel.

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

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, rosmarin, rucola, basilikumpesto og 16 måneders modnet parmaskinke.

HOTTIE

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

PROSCIUTTO COTTO DELUXE

Slowcooked øko tomatsauce, frisk øko mozzarella, mascarpone, prima italiensk kogt skinke og portobello svampe.

Glutenfri pizzabund (+25)

OBS. Bages i ovnen med vores øvrige pizzaer.

Vegansk ost kan vælges.

Pizza i børnehøjde 95,-

Vælg Margherita eller "Cotto" med italiensk prosciutto.

HOVEDRETTER

Desserter

TIRAMISÙ

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

PANNA COTTA

Med æblekompot, brændt marengs og chocolate chip cookie.

LILLE DESSERTPIZZA

Syndig, men lækker! Nutella, skumfiduser, banan og hasselnødder. Endnu en original Gorm's-signatur.

CITRONSORBET

Med fennikelcrumble, citronolie og bronzefennikel.

Kaffe & Avec

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,-
Caffè Latte 35,-
The fra A.C. Perch 35,-
Ekstra shot 5,-