



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 1 per person

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.
Vær opmærksom på enkelte retter med tillægspris.

DEN LILLE SULT

1 ret 165,-
2 retter 265,-

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

FORRETTER

HOVEDRETTER

DESSERTER

BRUNCH & FROKOST

Forretter

CHARCUTERI & OST (+20,-)

Det bedste fra vores eget spisekammer, charcuterie fra fænomenale Troldgården og udvalgte oste fra Them Andelsmejeri. Det hele er øko og møgflot håndværk. Serveres med lidt sylt, lidt syrnnet og surdejsbrød.

(BESTILLES AF MIN. 2 PERS.)

V STRACCIATELLA OST & TOMATER

Hjemmestrikket stracciatella ost af dansk øko fløde og frisk øko mozzarella. Serveres med bagte cherry tomater, bøftomat, semidried tomater og syltede grønne tomater. Toppes med pistacie.

SCAMPI MED CHILI & HVIDLØG

Surdejsbrød og fedtede fingre er inklusive.

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 majs mel. 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 CRISP SIDESALAT 45,-

Med persille-agurke-fraiche.

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 økogrís fra Troldegaarden 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.

SOMMERPIZZA 2022

BELLA MORTADELLA

Sommeren er over os - og dét skal mærkes! Denne pizzakreation er særligt udviklet til de lyse, stemningsfulde sommeraftener. Med andre ord, smager denne pizza af dansk sommer, når den er allerbedst.

Øko surdejsbund, rygeostcreme, øko mozzarella, fermenteret hvide asparges, mortadella, grønne asparges, gremolata, purløgsolie. Toppes med revet, tørret æggeblomme.

Psst.. Nyd symfonien med et glas Soave Classico "Otto" (Prà, Italien) gl. 80,- / fl. 390,-

LOKALPIZZA

BAG TREMMER

Øko surdejsbund af fuldkorn med maskmel fra Agrain, frisk øko mozzarella, creme fraiche, persille, syltede sagogryn, grønkål, kartoffel, pancetta (italiensk peberbacon) og trøffeltapenade.

Ultrasprødt og originalt pizzahåndværk. Vælg original surdejsbund eller fuldkorn med upcykled 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 cherytomater 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.

Tilkøb af stracciatella ost på din pizza (+25,-)

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

RØDGRØD MED FLØDEIS & KOLDSKÅL

Vores bud på den perfekte sommer-symbiose. Rødgrød, koldskål og vanilje is.

TIRAMISÙ

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

PANNA COTTA

Med rødgrød, brændt marengs og chocolate chip cookie.

LILLE DESSERTPIZZA

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

BROWNIE

Brownie med vanilje is, skovbærcoulis, brændt hvid chokolade og skovsyre.

Kaffe & Avec

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,-

GRAPPA

Lys grappa 35,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

Mørk fadlagret grappa 45,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

Brunchbuffet 245,-

- med drikkevarer ad libitum i 2 timer

LØRDAG & SØNDAG 9.00 - 13.00

BØRN 2 - 12 ÅR 125,- / BØRN 0 - 2 ÅR GRATIS

SPRØDT

Hjemmebagt surdejsbrød
Økologisk rugbrød
Italiensk cornetto (croissant)

KØD & FISK

Røræg med pancetta & purløg
Brunchpølser fra Troldgaarden
Italienske specialiteter
Skiver af røget laks med rygeostecreme & urter
Parmaskinke med melon
Udvalg af lækre italienske pølser
Langtidsstegt kalvekød med tunsauce

SØDT

Økologisk yoghurt med müsli & bæerkompot
To slags marmelade
Nutella
Hvid chokolade panna cotta med sprødt
Mørk chokolademousse med friske bær
Chokoladebrownie med nødder

SUNDT

Sæsonens salater
Mozzarella & tomat toppet med balsamicoglace
Friskskåret frugt

OST

Taleggio med syltede nødder & rosmarin
Gorgonzola med syltede løg & vindruer

DRIKKE

Prosecco
Stempelkaffe
The fra A.C. Perch
To slags hjemmelavet lemonade
Økologisk juice

Frokost

LØRDAGE, SØNDAGE & HELLIGDAGE: 12.00 - 16.00

GORM'S CÆSAR 110,-

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

PASTA POLPETTE 125,-

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

PIZZA

FROKOSTSTØRRELSE (Ø25 CM) 100,-

ALMINDELIG STØRRELSE 125,-

LOKALPIZZA

BAG TREMMER

Øko surdejsbund af fuldkorn med maskmel fra Agrain, frisk øko mozzarella, kartoffel, creme fraiche, persille, syltede sagogryn, grønkål, pancetta og trøffeltapenade.

V MARGHERITA BUFALA

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

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.

HOTTIE

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

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

PROSCIUTTO COTTO DELUXE

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

Glutenfri pizzabund (+25,-)

(OBS. Bages i ovnen med vores øvrige pizzaer)