



## VELKOMMEN TIL EN UFORMEL SPISEOPELEVELSE

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!

COCKTAILS

VIN, KAFFE & DESSERT

FROKOST

LÆSK & MIKKELLER-ØL

AFTEN

## 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 og 5cl espresso. Pyntet med 4 kaffebønner.

### **SOMMER G&T 85,-**

The punch of passion. 4cl Berto Gin og hyldeblomst tonic. Serveret med frisk passionsfrugt.

### **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

Fernet Branca 35,-

Branca Menta 35,-

Jack Daniels 35,-

Sambuca 35,-

Limoncello 35,-

Amaretto on ice 35,-

Baileys on ice 35,-

## COCKTAILS

## 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,- / 350,-  
Fratelli Collavo, Veneto, Italien.

### HVIDVINE

**SOAVE CLASSICO "OTTO" ØKO** 90,- / 425,-  
Prà, Veneto, Italien.

**CHABLIS, JEAN GOULLEY ØKO** 125,- / 575,-  
Bourgogne, Frankrig.

**CHARDONNAY, LANGHE** 95,- / 475,-  
Piemonte, Italien.

### ROSÉVIN

**VENTOUX ROSÉ ØKO** 75,- / 350,-  
Les Trois Villages, Rhône, Frankrig.

### RØDVINE

**CHIANTI CLASSICO ØKO** 125,- / 575,-  
Tenuta di Carleone, Toscana, Italien.

**BARBERA D'ASTI SUPERIORE "LE ORME"** 90,- / 400,-  
Michele Chiarlo, Italien.

**NEBBIOLO D'ALBA ØKO** 95,- / 475,-  
Val del Prete, Italien.

### SØDE VINE

**MOSCATO D'ASTI** 65,- / 325,-  
Balbi Soprani, Italien.

## KAFFE & AVEC

Irish Coffee 75,-  
Espresso 25,-  
Americano 25,-  
Espresso Macchiato 25,-  
Cappuccino 35,-  
Caffé 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.

### PORTVIN

**TAWNY PORT 20 ÅRS** 80,-  
Fra Quinta de Marroccos, Portugal.

## DESSERTER

**RØDGRØD MED FLØDEIS & KOLDSKÅL** 85,-  
Vores bud på den perfekte sommer-symbiose.  
Rødgrød, koldskål og vanilje is.

**TIRAMISÙ** 65,-  
Helt klassisk med ladyfingers, mascarpone,  
brandy, amaretto, espresso og chokolade.

**PANNA COTTA** 65,-  
Med æblekompot, brændt marengs og  
chocolate chip cookie.

**LILLE DESSERTPIZZA** 85,-  
Syndig, men lækker! Nutella, skumfiduser,  
banan og hasselnødder.

Fyldig — Let

Kraftig — Let

VIN, KAFFE & DESSERT

## PIZZAKLAPPERE

### SPICY SALUMI 85,-

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

### PARMA-PESTO 85,-

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

## FROKOSTRETTER

### CHARCUTERI & OST 250,-

Det bedste fra vores eget spisekammer, charcuterie fra fænomenale Trolldgaarden og udvalgte oste fra Them Andelsmejeri. Det hele er øko og mægflot håndværk.

Serveres med lidt sylt, lidt syrnnet og surdejsbrød.

(TIL 2 PERSONER)

### V STRACCIATELLA OST & TOMATER 125,-

Hjemmestrikket stracciatella med bagte cherry tomater, semidried tomater og syltede grønne tomater. Toppes med pistacie.

### GORM'S BURGER 125,-

170 gr. oksebøf fra Grambogård, agurkerelish, bøftomat, romesco, sprød hjertesalat, trøffelmayo og taleggio ost i briochebolle. + Pancetta (+10,-)  
+ Polentafritter m. trøffelmayo & "Karlsø Kaprin"-ost (+40,-)

### GORM'S CÆSARSALAT 125,-

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

### PASTA HOPBALLE 125,-

Linguine med Hopballe velfærds-kylling, basilikumpesto, cherrytomater, rucola og pinjekerner. Toppes med "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

### PASTA POLPETTE 125,-

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

### V CRISP SIDESALAT 45,-

Med persille-agurke-fraiche.

### KIDS PIZZA 75,-

Gorm's i børnehøjde! Vælg mellem Margherita og Cotto.

### V KIDS PASTA TOMAT 55,-

Frisk pasta, slowcooked øko tomatsauce med hakket tomat. Toppes med "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

## PIZZAHÅNDVÆRK

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

### FROKOSTSTØRRELSE (Ø25 CM) 115,- / ALM: 145,-

#### 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 oven).

#### VENTRICINA SALAMI

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

#### HOTTIE

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

#### MISS WISHBONE

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

#### PROSCIUTTO COTTO DELUXE

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

### SOMMERPIZZA 2022

#### BELLA MORTADELLA

Sommeren er over os - og dét skal mærkes! Denne pizzakreation er særligt udviklet til de stemningsfulde, lyse 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,-

## LÆSK

### EBELTOFT GÅRDBRYGGERI 39,-

Koldpresset saft, økologisk rørsukker og friskt brøndvand – that's it! Vælg mellem hindbærbrus, rabarber & lime/myntebrus.

### BORNHOLMS MOSTERI ØKO 39,-

Økologisk, koldpresset most og saft og social ansvarlighed fra Bornholms Mosteri. Vælg mellem cæblemost, hyldeblomst & appelsin.

### HJEMMELAVET LEMONADE 35,-

Vælg mellem citron, jordbær & lime/citrongræs/ingefær.

### KANDE MED FILTRERET VAND 20,-

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

### COCA COLA / COCA COLA ZERO 35,-

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%) 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%) 65,-

En sprød og ren pale ale. Blød, men fuld mund- og næsefølelse med strejf af citrus, mandarin og tropiske frugter.

#### BURST IPA (5,5%) 65,-

Let tyggegummi-aroma efterfulgt af frisk citrus og appelsin. Let til medium kropsafslutning med en saftig grapefrugt bitterhed.

#### ISKOLD CLASSIC (5,6%) 65,-

Mørk ravfarvet, og den har en duft af karamelsødme, nybagt brød og smag med sprød tørhed og markant bitterhed.

#### LOKAL HANE 65,-

Restaurantchefens valg.



Mikkeller

### PÅ DÅSE

#### PETER, PALE & MARY (4,6%) 50,-

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%) 50,-

330 ml.

Smagen af øl uden procenter! Tørstslukkende med citrusfriske noter af grapefrugt, der efterfølges af en behagelig humletørhed. God til pizza – og chauffører.

## FORRETTER & SIDES

### CHARCUTERI & OST 250,-

Det bedste fra vores eget spisekammer, charcuterie fra Trolldgaarden og udvalgte oste fra Them Andelsmejeri. Det hele er øko og møgflot håndværk. Serveres med lidt sylt, lidt syrnede og surdejsbrød. (TIL 2 PERSONER)

### V HVIDLØGSBRØD 55,-

Hvidløg, persille og "Julsø solbær"-ost fra Them Andelsmejeri.

### V STRACCIATELLA & TOMATER

Hjemmestrikket stracciatella med bagte cherry tomater, semidried tomater og syltede grønne tomater. Toppes med pistacie.

### CARPACCIO 125,-

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

### V POLENTAFRITTER 65,-

Sprøde friter på majs mel. Serveres med trøffelmayo og "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

### V CRISP SIDESALAT 45,-

Med persille-agurke-fraiche.

## HOVEDRETTER

### PASTA HOPBALLE 145,-

Linguine med Hopballe velfærds-kylling, basilikumpesto, cherrytomater, rucola og pinjekerner. Toppes med "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

### PASTA POLPETTE 145,-

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

### GORM'S CÆSAR 135,-

Hopballe velfærds-kylling, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edamamebønner, hjemmelavede croutoner, "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri og hjemmerørt cæsardressing.

### GORM'S BURGER MENU 165,-

170 gr. okseøf fra Grambogård, agurkerelish, bøftomat, romesco, hjertesalat, trøffelmayo og taleggio ost i briochebolle. Serveres med sprøde polentafriter med trøffelmayo og "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri. + Pancetta (+10,-)

## GORM'S I BØRNEHØJDE

### KIDS PIZZA 85,-

Vælg mellem Margherita og Cotto.

### V KIDS PASTA TOMAT 65,-

Frisk pasta med slowcooked øko tomatsauce med hakket tomat. Toppes med friskrevet "Karlsø Kaprin"-ost.

### SOMMERPIZZA 2022

#### BELLA MORTADELLA (+20,-)

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

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

## PIZZAHÅNDVÆRK 145,-/STK.

Vælg mellem øko koldhævet surdejsbund & øko fuldkornsdej med Agrain 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, 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, prima italiensk kogt skinke og portobellosvampe.

---

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

Glutenfri pizzabund (+25,-)

OBS. Bages i ovnen med vores øvrige pizzaer.