

# GORMS

---

## SOCIAL MENU 375,-

Aarhus' 5 favoritter serveres til deling om bordet.  
Pris gælder per person. Skal vælges af alle ved bordet.  
Menuen kan også laves vegetarisk.

*Grissini på maskmel med rygeostcreme  
Charcuteri & ost  
Grillet padronpeber  
Scampi med chili & hvidløg  
Pizzaer til deling (Vælg frit 1 per person)*

---

*Velkomst*

**PROSECCO 75,-**

**APEROL SPRITZ 75,-**

**GIN & TONIC 75,-**

---

---

*Sammensæt din egen menu.  
Pris gælder per person*

---

**FORRET - HOVEDRET/PIZZA - DESSERT 325,-**

---

## FORRETTER

### CHARCUTERI & OST 125,-

Det bedste fra vort spisekammer:  
Charcuteri fra Troldgaarden og udvalgte  
oste fra Them Andelsmejeri. Alt er øko og  
møgflot håndværk. Serveres med lidt sylt,  
lidt syrnet og surdejsbrød.  
(BESTILLES AF MIN. 2 PERS.)

### STRACCIATELLA OST & TOMATER 110,-

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 125,-

Surdejsbrød og fedtede fingre er inklusive.

### CARPACCIO 130,-

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

## SNACKS & SIDES

### DEN LILLE SNACK 65,-

Oliven, salte mandler og sylt.

### GRISSINI & RYGEOSTCREME 45,-

Hjemmelavet grissini på maskmel med  
rygeostcreme.

### GRILLET PADRONS 55,-

Grillet padronpeber med revet "Karlsø  
Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

### POLENTAFRITTER 65,-

Sprøde polentafritter med trøffelmayo og  
revet "Karlsø Kaprin"-ost fra Them  
Andelsmejeri.

### HVIDLØGSBRØD 55,-

Hvidløgsbrød med persille og mild "dansk  
parmesan" fra Them Andelsmejeri.

### CRISP SIDESALAT 45,-

Sprød sidesalat med persille-agurke-fraiche.

### ARANCINI 65,-

2 sprøde risotto-kugler med tallegio, safran  
og chili-ærte-puré.

### KUVERTBRØD 25,-

2 stk. kuvertbrød på surdej.

*Alle snacks & sides er vegetariske*

# SURDEJSPIZZA

*Vælg din bund:*

*Original, koldhævet eller fuldkorn med maskmel.*

V **SWEET TRUFFLE 135,-**  
Sød kartoffel, chili fraiche, mild "dansk parmesan" fra Them Andelsmejeri, trøffeltapenade og frisk salvie.

V **DENNY SPECIAL 135,-**  
Frisk mozzarella, tyndskåret kartoffel, gedeost, frisk rosmarin og trøffelolie.

V **MARGHERITA BUFALA 145,-**  
Slowcooked tomatsauce, cherrytomater og basilikumolie. Toppes med frisk bøffelmozzarella fra Campania (efter ovn).

**VENTRICINA SALAMI 145,-**  
Slowcooked tomatsauce, frisk mozzarella og spicy italiensk "Ventricina" chili-paprika pølse.

**MISS WISHBONE 165,-**  
Slowcooked tomatsauce, frisk mozzarella, tyndskåret kartoffel, rosmarin, rucola, basilikumpesto og 16 måneders modnet parmaskinke.

**HOTTIE PIZZA 165,-**  
Slowcooked tomatsauce, frisk mozzarella, langtidsbraiseret okse fra Grambogård, ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitapenade.

**PROSCIUTTO COTTO DELUXE 150,-**  
Slowcooked tomatsauce, frisk mozzarella, mascarpone, italiensk cotto-skinke og portobello svampe.

**PIZZA I BØRNEHØJDE 85,-**  
Margherita eller "Cotto" med italiensk skinke.

*Top med stracciatella-ost (+25,-)*

*Vegansk ost kan vælges.*

*Glutenfri pizzabund (+25,-)*

# HOVEDRETTER

**PASTA POLPETTE 155,-**  
Linguine i marinarasauce med kødboller af økogris fra Troldgaarden og ansjos. Toppes med revet "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri.

**CONFITERET HOPBALLE-KYLING 165,-**  
Med hjertesalat, bagt tomat, cæsardressing og croutons. Serveres med kuvertbrød.

**LAMMECULOTTE 195,-**  
Lammeculotte med cremet polenta og forårsgrønt.

---

# LOKALPIZZA

**SMILETS BY 175,-**

*Hvis du sætter pris på en syndig, men lækker pizza!*

*Brunet smør på en pizza? Ja, det smager simpelthen sindssygt lækkert. Hvis du ikke har prøvet vores lokale pizza i Aarhus før, så er den et absolut must.*

Økologisk surdejsbund, mozzarella, jordskokkepuré, lufttørret skinke lavet af fritgående sortbrogede grise fra Troldgaarden ved Odder, jordskokker vendt i gremolata og rundet af med brunet smør og hasselnød.

## DESSERTER

**RØDGRØD, FLØDEIS & KOLDSKÅL 80,-**  
Vores bud på den perfekte sommer-symbiose.  
Rødgrød, koldskål og vanilje is.

**TIRAMISÙ 85,-**  
Helt klassisk med ladyfingers, mascarpone,  
brandy, amaretto, espresso og chokolade.

**PANNA COTTA 80,-**  
Med rødgrød, brændt marengs og  
chocolate chip cookie.

**DESSERTPIZZA 85,-**  
Lille, syndig og lækker! Nutella, skumfiduser,  
banan og hasselnødder.  
En original Gorm's-signatur.

## KAFFE & AVEC

Irish Coffee 75,-

Espresso 25,- (Ekstra shot 5,-)

Americano 25,-

Espresso Macchiato 25,-

Cappuccino 35,-

Caffè Latte 35,-

The fra A.C. Perch 35,-

Lys grappa fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte 35,-

Mørk fadlagret grappa fra Mazzetti d'Altavilla i  
Piemonte 45,-

# LÆSK

## HJEMMELAVET LEMONADE 35,-

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

## KANDE MED FILTRERET VAND 20,-

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

## EBELTOFT GÅRDBRYGGERI 39,-

Koldpresset saft, økologisk rørsukker og friskt brøndvand - that's it!

Vælg mellem hindbærbrus, rabarber og lime/myntebrus.

## BORNHOLMS MOSTERI ØKO 35,-

Økologisk, koldpresset most og saft og social ansvarlighed fra Bornholms Mosteri.

Vælg mellem æblemost og hyldebløst.

## COCA COLA / COCA COLA ZERO 32,-

Classics for addicts!

---

# VARME DRIKKE

Espresso 25,-

Americano 25,-

Espresso Macchiato 25,-

Cappuccino 35,-

Caffè Latte 35,-

The fra A.C. Perch 35,-

Ekstra shot 5,-

# DRINKS

*6 cocktails 300,-*

## APEROL SPRITZ 75,-

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

## GIN & TONIC 75,-

Hendricks Gin, tonic og en kvist frisk rosmarin.

## KØKKENS KØKKENSJUS 75,-

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

## TJENERENS KØKKENSJUS 75,-

Vodka, soda, hjemmelavet citronlemonade og frisk mynte.

---

# AVEC

## LYS GRAPPA 35,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

## MØRK, FADLAGRET GRAPPA 45,-

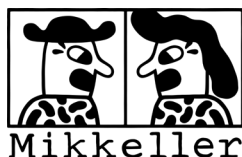
Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

## DIPLOMATICO 85,-

4cl. Single Vintage. Klassisk og blød rom med kompleks og lang eftersmag.

## TAWNY PORTVIN 65,-

4cl. Elegant portvin. Rig på tørret frugt- og nøddearomaer.



# 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 Københavner-lejlighed på Vesterbro.*

---

## PÅ FAD

### PIZZA MAGIC ORGANIC LAGER 35,- / 65,-

*Gorms x Mikkeller*

5%. Duft af korn og nybagt brød. Læskende og frisk. Gylden, ren og klar i smagen. Denne øl rammer smagsbalancen til perfektion; de gode råvarer skinner tydeligt igennem – ligesom på vores pizzaer.

### BURST IPA 35,- / 65,-

5,5%. Let tyggegummi-aroma efterfulgt af frisk citrus og appelsin. Let til medium kropsafslutning med en saftig grapefrugt bitterhed.

### ISKOLD CLASSIC 32,- / 60,-

5,6%. 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 49,-

4,5%. 330 ml. Ren, indbydende aroma og medium krop giver en perfekt sessionsøl. Et strejf af citrus fra humlen komplimenterer Visions sprøde finish.

### ISKOLD CLASSIC 55,-

5,6%. 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 55,-

4,6%. 330 ml. Glutenfri. Centennial og Amarillo humle-combo ligner rav med aroma og smag af fyrretræ og tropisk frugt.

### DRINK'IN THE SUN 39,-

0,3%. 330 ml. Smagen af øl uden procenter! Tørstslukkende med citrusfriske noter af grapefrugt, der efterfølges af en behagelig humletørhed. God til pizza – og chauffører.