

# GORMS

---

## SOCIAL MENU 375,-

Nyhavns 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 95,-

APEROL SPRITZ 95,-

GIN & TONIC 95,-

---

---

*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.*

## ✓ SWEET TRUFFLE 135,-

Sød kartoffel, chili fraiche, mild "dansk parmesan" fra Them Andelsmejeri, trøffelapenade og frisk salvie.

## ✓ DENNY SPECIAL 135,-

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

## ✓ 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.

# 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-KYLLING 165,-

Med hjertesalat, bagt tomat, cæsardressing og croutons. Serveres med kuvertbrød.

## GORM'S CÆSARSALAT 135,-

Hopballe velfærdsykilling, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edamamebønner, rugbrøds-chips, revet "Karlsø Kaprin"-ost og cæsardressing.

---

# LOKALPIZZA

## ASAHI BIANCO 175,-

*Særligt udviklet til Gorm's Nyhavn, og inspireret af vores pizzamestre i vores japanske restaurant.*

Mascarpone, frisk øko mozzarella, 16 måneders modnet parmaskinke, "Karlsø Kaprin"-ost fra Them Andelsmejeri, æg, rucola, rosmarin og trøffelolie.

---

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

*Vegansk ost kan vælges.*

*Glutenfri pizzabund (+25,-)\**

*\*OBS. Bages i samme ovn som vores øvrige pizzaer.*

---

*Sammensæt din egen menu.*

*Pris gælder per person*

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

---

## 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,-

Diplomatico 85,-

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