

bjørn & delfino

Velkommen hos BJØRN & DELFINO, hvor retter inspireret af det sydeuropæiske køkken serveres som delevendig comfortfood. Maden er ærlig og simpel med råvarer af kompromisløs kvalitet. Her mødes den lunefulde bjørn og den legesyge delfin om festlige weekendaftener og hyggelige hverdagsaftener i en uhøjtidelig og hjemlig atmosfære. Rigtig god fornøjelse!

VELKOMST

SIGNATUR COCKTAILS

DELFINO

Aperol - Citron - Gin
125,-

BJØRN

Orangelikør
Lakrids - Rom
125,-

ØSTERS & CHAMPAGNE

Et glas Champagne
Brut Pol Cochet
&
2 franske østers
190,-/person

VINMENU

2 glas vin tilpasset
valg af menu
195,-/person

DELFINO MENU

SMÅRETTER SERVERES TIL DELING:

PIL SELV REJER
HELLEFLYNDER
STRACCIATELLA

FUNKY VANDMELON
HVIDE ASPARGES
TATAR AF OKSE

SERVERES MED OLIVEN -
MALTKNÆKBRØD - FOCACCIA

325,-/PERSON

BJØRN MENU

SMÅRETTER SERVERES TIL DELING:

GRØNNE ASPARGES MED N'DUJA &
STRACCIATELLA
TATAR AF OKSE

SERVERES MED OLIVEN -
MALTKNÆKBRØD - FOCACCIA

**VALGFRI HOVEDRET
+ VALGFRI SIDE**

DESSERT:

JORDBÆR MED FLØDE

450,-/PERSON

Spørgsmål til allergener? Spørg personalet.

Menuerne skal vælges af hele bordet.

SMÅRETTER

GRØNNE OLIVEN FRA PUGLIA - CITRONSKAL - OLIVENOLIE 45,-

FRANSKE ØSTERS 3 STK. - CITRON - TABASCO 105,-

SALTEDE MANDLER 35,-

STRACCIATELLA AF ØLLINGEGAARD MOZZARELLA - CITRONSKAL - OLIVENOLIE - PISTACIE 90,-

STEGTE GRØNNE ASPARGES - N'DUJA - STRACCIATELLA 85,-

TATAR AF OKSE - RAMSLØGSMAYO - TØRRET ÆGGEBLOMME - SYLTEDE SENNEPSKORN 130,-

HELLEFLYNDER - BLODAPPELSIN - SYRLIGE GRØNNE ÆBLER - MYNTE 115,-

PIL SELV REJER - CITRON - BRØD - 1000ØER - FEDTEDE FINGRE 90,-

FRITTO MISTO - FENNIKEL - SQUASH - FJORDREJER - ROSA PEBERMAYO 80,-

FUNKY VANDMELON - DEHYDRERET VANDMELON - PONZU - GLASKÅL - PUFFEDE VILDE RIS 55,-

POCHEREDE HVIDE ASPARGES - PERSILLE - SAUCE VINAIGRETTE - BRØDKRUMMER 115,-

HOVEDRETTER

HELLEFLYNDER PÅ BEN "EN PAPILOTTE" - CITRON - OLIVEN - TOMATCONFIT 225,-

RIBEYE "TAGLIATA-STYLE" 175 GR. - BBQ - ASPARGES VINAIGRETTE 215,-

LINGUINE - ÆRTER - MYNTE - LAGRET OST FRA THEM 155,-

SIDES

POLENTAFRITTER - RAMSLØGSMAYO - LAGRET OST FRA THEM 55,-

SPRØDE SALATER - URTER - FENNIKEL - VINAIGRETTE 50,-

DESSERTER

PEACH MELBA - SYLTEDE FERSKNER - HINDBÆR - HINDBÆRCOULIS - VANILJEIS 95,-

JORDBÆR MED FLØDE - SKUMFIDUS - JORDBÆR - LETPISKET FLØDE 95,-

bjørn & delfino

SNACKS & SMÅRETTER

GRØNNE OLIVEN FRA PUGLIA - CITRONSKAL - OLIVENOLIE 45,-

FRANSKE ØSTERS 3 STK. - CITRON - TABASCO 105,-

SALTEDE MANDLER 35,-

POLENTAFRITTER - RAMSLØGSMAYO - LAGRET OST FRA THEM 55,-

STRACCIATELLA - CITRONSKAL - OLIVENOLIE - PISTACIE 90,-

PIL SELV REJER - CITRON - BRØD - 1000ØER - FEDTEDE FINGRE 90,-

FRITTO MISTO - FENNIKEL - SQUASH - FJORDREJER -

ROSA PEBERMAYO 80,-

BRØDKURV - MALTKNÆKBRØD - FOCCACIA - PISKET SMØR 45,-

COCKTAILS & DRINKS

DELFINO* - APEROL - CITRON - GIN - ÆGGEHVIDE 125,-

BJØRN - ORANGELIKØR - LAKRIDS - ROM 125,-

RABARBER GIN-SOUR* - RABARBERLIKØR - GIN - CITRON - ÆGGEHVIDE 135,-

CITRONFROMAGE - CITRON - LIMONCELLO - VODKA - FLØDE 135,-

SANGRIA - VORES EGEN HEMMELIGE OPSKRIFT 95,- / 350,-

APEROL SPRITZ* - APEROL - PROSECCO - DANSKVAND - APPELSIN 95,-

*= Kan laves alkoholfri

Klassiske og alkoholfrie cocktails er også tilgængelige. Spørg blot din tjener.

SOFTDRINKS

FILTRERET VAND MED ELLER UDEN BOBLER. AD LIBITUM 30,-/PERSON

DEPANNEUR ØKO SODAVAND LIMONATA 45,-

ØKOLOGISK HYLDEBLOMST MED HYBEN & BRUS 45,-

LEMONADE MED CITRON, LIME & INGEFÆR 45,-

MIKKELER ØL

FADØL

DELFINO PILS 65,-

ISKOLD CLASSIC 65,-

BURST IPA 65,-

DÅSEØL

HOP SHOP - TROPISK IPA 50,-

BLANCHE DE MIKKELLER - FRISK HVEDEØL 50,-

ICECOLD PILSNER - KLASSISK PILSNER 50,-

ALKOHOLFRI "DRINK IN THE SUN" - FRISK & CITRUSFYLDT IPA 50,-

bjørn & delfino

VIN

Hos BJØRN & DELFINO elsker vi vin, og vi har gjort vores absolut yderste for at skabe et vinkort med nøje udvalgte vine fra små europæiske familievinhuse; vine der er område- og drue-typiske og er produceret med fokus på stilistisk renhed og et traditionelt og autentisk udtryk.

Mange af vinene er økologiske og/eller biodynamiske. Producenterne håndhøster druerne, nogle fodtramper, men fælles for dem alle er, at de laver afsindig god vin med respekt for naturen, mennesket og den lokale vintradition.

Vi har skabt et forholdsvis overskueligt vinkort, som dog har et tilpas stort udvalg til, at du sagtens kan gå på opdagelse, dykke ned og udfordre dig selv og dit selskab.

Er der særlige vine du er på udkig efter, men som du ikke finder i vinkortet, så lad os endelig vide besked før dit besøg hos os. Så vi kan undersøge, om vi kan imødekomme dit ønske og have vinen klar, når du kommer. Vi vil gå langt for at skabe en uforglemmelig vinoplevelse for dig.

Skål og god fornøjelse!

BJØRN & DELFINO

VINE PÅ GLAS

BOBLER

CHAMPAGNE BRUT "GRANDE RÉSERVE" 150,- / 850,-
POL COCHET // PINOT NOIR, CHARDONNAY

PROSECCO "SETTOLO" 85,- / 450,-
FRATELLI COLLAVO // GLERA

HVIDVINE

MOSEL RIESLING 2021 95,- / 475,-
WEISER-KÜNSTLER // RIESLING

BOURGOGNE BLANC 2020 110,- / 525,-
ROSSIGNOL-FEVRIER // CHARDONNAY

BIANCO D'ABRUZZO "INCASTRO BIANCO MADIA" 2021 85,- / 400,-
TORRE ZAMBRA // PECORINO, PASSERINA, TREBBIANO

ROSÉVIN & ORANGEVIN

ETNA ROSATO 2021 105,- / 500,-
TENUTA DI AGLAEA // NERELLO MASCALESE

SANCERRE ROSÉ 95,- / 475,-
ANDRÉ DEZAT// PINOT NOIR

UA ORANGE 2020 105,- / 650,-
PRÁ // GARGANEGA

RØDVINE

BOURGOGNE PINOT NOIR 2020 115,- / 550,-
DOMAINE CHAPELLE // PINOT NOIR

CHIANTI CLASSICO 2020 95,- / 500,-
TENUTA DI CARLEONE // SANGIOVESE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020 85,- / 400,-
TORRE ZAMBRA // MONTEPULCIANO

VINE PÅ FLASKE

BOBLER

CHAMPAGNE BRUT "GRANDE RÉSERVE" 850,-
POL COCHET // PINOT NOIR, CHARDONNAY

FRANCIACORTA ROSÉ "CUVÉE 61" 550,-
BERLUCCHI // PINOT NOIR, CHARDONNAY

PROSECCO "SETTOLO" 450,-
FRATELLI COLLAVO // GLERA

ROSÉ

ETNA ROSATO 2021 500,-
TENUTA DI AGLAEA // NERELLO MASCALESE

SANCERRE ROSÉ 2021 475,-
ANDRÉ DEZAT // PINOT NOIR

ROSA VON P 2019 675,-
SOLVEIGS // PINOT NOIR

ORANGE

UA ORANGE 2020 650,-
PRÁ // GARGANEGA

HVIDVINE - ITALIEN

BIANCO SICILIA LUCIFER 2020 475,-
TENUTA DI AGLEA // CARRICANTE, CATARATTO, GRAGANICO, INZOLIA, MINELLA

COLLIO BIANCO "STUDIO DI BIANCO" 2020 1.200,-
BORGIO DEL TIGLIO // SAUVIGNON, RIESLING, FRIULANO

LANGHE CHARDONNAY 2020 500,-
RONCHI // CHARDONNAY

LUGANA CLASSICO SUPERIORE RISERVA "VIGNE DI CATULLO" 2018 450,-
TENUTA ROVEGLIA // TREBBIANO DI LUGANA

SOAVE "OTTO" 2022 495,-
PRÀ // GARGANEGA

SOAVE CLASSICO "MONTE GRANDE" 2020 580,-
PRÀ // GARGANEGA, TREBBIANO DI SOAVE

BIANCO D'ABRUZZO "INCASTRO BIANCO - MADIA" 2021 400,-
TORRE ZAMBRA // PECORINO, PASSERINA, TREBBIANO

HVIDVINE - FRANKRIG

BOURGOGNE BLANC 2020 525,-
ROSSIGNOL-FEVRIER // CHARDONNAY

CHABLIS 1ER CRU "FOURCHAUME" 2020 750,-
DOM. JEAN GOUILLY // CHARDONNAY

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "MORGEOT" 2020 1.150,-
DOMAINE CHAPELLE // CHARDONNAY

POUILLY-FUMÉ 2021 425,-
ANDRÉ DEZAT // SAUVIGNON BLANC

SANTENAY 2017 650,-
DOMAINE CHAPELLE // CHARDONNAY

SANCERRE 2022 525,-
ANDRÉ DEAZAT // SAUVIGNON BLANC

HVIDVINE - TYSKLAND

MOSEL RIESLING SPÄTLESE "ENKIRCHER ELLERGRUB" 2020 550,-
WEISER-KÜNSTLER // RIESLING

MOSEL RIESLING 2021 475,-
WEISER-KÜNSTLER // RIESLING

RØDVINE - ITALIEN

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015 1.100,-
PRÀ // CORVINA, CORVINONE M.FL.

BARBERA D'ALBA "SERRA DE' GATTI" 2021 425,-
VAL DEL PRETE // BARBERA

BARBARESCO 2018 650,-
RONCHI // NEBBIOLO

BARBARESCO "ASILI" 2017 1.150,-
MICHELE CHIARLO // NEBBIOLO

BAROLO "TERLO" (BAROLO KOMMUNE) 2016 850,-
CAMERANO // NEBBIOLO

BAROLO "PARUSSI" (CASTIGLIONE FALLETTO KOMMUNE) 2018 1.000,-
CHIONETTI // NEBBIOLO

BAROLO "SERRADENARI" (LA MORRA KOMMUNE) 2018 1.150,-
GIULIA NEGRI // NEBBIOLO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 1.300,-
IL MARRONETO // SANGIOVESE GROSSO

CHIANTI CLASSICO 2020 500,-
TENUTA DI CARLEONE // SANGIOVESE

DOGLIANI "BRICCOLERO" 2018 400,-
CHIONETTI // DOLCETTO

ETNA "THALÌA" 2019 650,-
TENUTA DI AGLAEA // NERELLO MASCALESE

I SODI DI SAN NICCOLÒ (TOSCANA I.G.T.) 2017 1.100,-
CASTELLARE DI CASTELLINA // SANGIOVETO, MALVASIA NERA

LANGHE NEBBIOLO 2021 675,-
GIULIA NEGRI // NEBBIOLO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2020 400,-
TORRE ZAMBRA // MONTEPULCIANO

NEBBIOLO D'ALBA 2021 450,-
VAL DEL PRETE // NEBBIOLO

PRIMITIVO "PICURARU" 2020 425,-
TENUTA DEL PAJARU // PRIMITIVO

VALPOLICELLA CLASSICO 2017 550,-
TENUTA VILLA BELLINI // CORVINA, CORVINONE M.FL.

RØDVINE - FRANKRIG

BOURGOGNE PINOT NOIR 2020 550,-
DOMAINE CHAPELLE // PINOT NOIR

BOURGOGNE ROUGE "CUVÉE VINCENT LIMA" MAISON DIEUX 2019 600,-
ROSSIGNOL-FEVRIER // PINOT NOIR

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU "LES GROSEILLES" 2014 1.450,-
LA POUSSE D'OR // PINOT NOIR

CHASSAGNE-MONTRACHET 1'ER CRU "MORGEOT" 2020 900,-
DOMAINE CHAPELLE // PINOT NOIR

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "CLOS DU CALVAIRE" 2020 750,-
VIGNOBLES MAYARD // GRENACHE, CINSAULT, SYRAH

SANTENAY 1'ER CRU BEAUREPAIRE 2018 825,-
DOMAINE CHAPELLE // PINOT NOIR

RØDVINE - TYSKLAND

RHEINGAU PINOT NOIR "MICKE" 2018 1.150,-
SOLVEIGS // PINOT NOIR

RHEINGAU PINOT NOIR "STEIL" 2018 700,-
SOLVEIGS // PINOT NOIR

RØDVINE - SPANIEN

RIBEIRA DEL DUERO "FLOR DE PINGUS" 2018 1.350,-
DOMINIO DE PINGUS // TINTO FINO

RIBERA DEL DUERO TRUS 2020 400,-
BODEGAS TRUS // TEMPRANILLO

SØDE VINE

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO 325,-
ZANASI // LAMBRUSCO

MOSCATO D'ASTI "PALAS" 2021 350,-
MICHELE CHIARLO // MOSCATO

VALLONE VISCARDE PASSITO 2016 75,- / 550,-
VALLONE // MALVASIA, SAUVIGNON BLANC

20-YEAR TAWNY PORT 85,- / 850,-
QUINTA DE MARROCOS // FIELD BLEND