

# bjørn & delfino

Velkommen på restaurant Bjørn & Delfino!  
I bjørn-sæsonen bevæger vi os fra det friske, florale og lidt mere legesyge delfinske univers over i det varmere bjørn "gå i hi"-univers.

Det betyder rent gastronomisk, at vi flytter fokus til det lidt tungere middelhavskøkken. Ind med varme krydderier, grovere kødudskæringer, længere tilberedninger, kraftige oste og sæsonens mange grøntsager som græskar, svampe, appelsiner, blommer, porrer... og vi kunne blive ved.

Vi har forsøgt at ramme en stemning af komfort og genkendelighed i form af retter som ossobuco, kartoffel & porre suppe, crème brûlée og carbonara - selvfølgelig pakket ind i B&Ds legende tilgang til det sydeuropæiske køkken.

## 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

### VIN TIL MADEN

2 valgfri glas vin fra  
glas-sortimentet  
190,-/person

## DELFINO MENU

### SMÅRETTER SERVERES TIL DELING:

STRACCIATELLA  
CEVICHE  
BACALAO

BAGT GRÆSKAR  
ARANCINI ALLA CARBONARA  
TATAR AF OKSE

SERVERES MED OLIVEN -  
MALTKNÆKBRØD - FOCCACIA

**325,-/PERSON**

## BJØRN MENU

### SMÅRETTER SERVERES TIL DELING:

BAGT GRÆSKAR  
CEVICHE

SERVERES MED OLIVEN -  
MALTKNÆKBRØD - FOCCACIA

**VALGFRI HOVEDRET  
+ VALGFRI SIDE**

### DESSERT:

KARAMEL CRÈME BRÛLÉE

**425,-/PERSON**

Spørgsmål til allergener? Spørg personalet.

Menuerne skal vælges af hele bordet.

## **SMÅRETTER**

**GRØNNE OLIVEN FRA PUGLIA** - APPELSINSKAL - OREGANO - OLIVENOLIE 45,-

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

**SALTEDE MANDLER** 35,-

**STRACCIATELLA AF ØLLINGEGAARD MOZZARELLA** - APPELSINSKAL - OLIVENOLIE - VALNØD 80,-

**ARANCINI ALLA CARBONARA** - PEBERMAYO 75,-

**CEVICHE** - RØDFISK - SØD KARTOFFEL - LECHE DE TIGRE - PUFFEDE MAJS 90,-

**BACALAO** - KOLD KARTOFFEL & PORRE SUPPE - CHIPS - OLIVEN - BRÆNDT PORRE 90,-

**BAGT GRÆSKAR** - VARME KRYDDERIER - SYLTET GRÆSKAR - RICOTTA 80,-

**TATAR AF OKSE** - ESTRAGONMAYO - TØRRET ÆGGEBLOMME - SYLTEDE SENNEPSKORN 125,-

## **HOVEDRETTER**

**MAKREL** - STEGT PALMEKÅL - BRÆNDTE BLOMMER - JORDSKOKKE BLANQUETTE 195,-

**OSSOBUCO** - URTER - TOMAT - GREMOLATA 195,-

**HJEMMELAVET RAVIOLI** - GRÆSKAR - RICOTTA - BRUNET SMØR - HASSELNØDDER 145,-

## **SIDES**

**POLENTAFRITTER** - ESTRAGONMAYO - LAGRET OST FRA THEM 65,-

**SPRØDE SALATER** - URTER - FENNIKEL - VINAIGRETTE 35,-

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA** - AUBERGINE - MOZZARELLA - BRØDKRUMMER 65,-

## **DESSERTER**

**KARAMEL CRÈME BRÛLÉE** 65,-

**BOUNTY** - STICKY CHOKOLADE - KOKOS 85,-