

# GORM'S KRAMMER

**3 RETTER - 3 SERVERINGER 235,-**

(Serveres også vegetarisk - spørg din tjener)

.....

## BURRATA

Håndlavet økologisk burrata med parmaskinke modnet i 14 måneder.

*eller*

## KLASSISK CARPACCIO

Carpaccio af okse fra Grambogård.

~~~~~

## PIZZA

Vælg frit din favorit blandt vores tynde, sprøde pizze.

*eller*

## SALTIMBOCCA (+25,-)

Kalvefilet fra Grambogård, parmaskinke, salvie. Intens marsalasaucе med tomat og oliven. Braiserede bønner og grønt.

~~~~~

## TIRAMISÙ

Helt klassisk med mascarponecreme, brandy, amaretto, espresso og chokolade.

# GORM'S TÆV

"FAMILY STYLE"

**7 RETTER - 5 SERVERINGER 345,-**

(Serveres også vegetarisk - spørg din tjener)

.....

## SNACKTALLERKEN

Salte røgede mandler, oliven, rugbrødschips med rygeostcreme og sprøde flæskesvær med romesco.

~~~~~

## BURRATA

Håndlavet økologisk burrata med parmaskinke modnet i 16 måneder.

## KLASSISK CARPACCIO

Carpaccio af okse fra Grambogård.

~~~~~

## ARANCINI MED TALEGGIO

Risotto vendt med spæd spinat og mild og cremet italiensk ost, paneret, friteret.

## RAVIOLI MED SKALDYR

~~~~~

## PIZZA *eller* SALTIMBOCCA (+25,-)

Vælg frit din favorit blandt vores tynde, sprøde pizze. Eller vores skønne saltimbocca.

~~~~~

## GORM'S ISSANDWICH

Skal bestilles af hele bordet. Børn u. 12 år 145,-

## VINMENU 150,-

To glas, der passer perfekt til Gorm's Krammer.

1) Hvid: Soave "Otto", Prà - Burrata

*eller*

1) Rød: Barbera d'Asti "Le Orme", Chiarlo - Carpaccio.

2) Vin tilpasset dit valg af ret.

## VINANBEFALINGER

Til Gorm's Tæv anbefaler vi følgende vine.

Bobler: Prosecco, Fratelli Collavo 65,-/275,-

Hvid: Riesling, St. Pauls 85,-/350,-

Rød: Ripasso, Mariabella-Massimago 90,-/425,-

# SNACKS & ANTIPASTI

## BURRATA 80,-

Håndlavet økologisk burrata fra Danmark. Simpelt. Verdensklasse. Serveres med semidried tomater, glace og basilikum.

## KLASSISK CARPACCIO 85,-

Oksekød fra Grambogård, parmesan, rucola, olivenolie, citron, balsamicoglace og ristede pinjekerner. Fordi klassisk nogle gange er bedst!

## ARANCINI MED TALEGGIO 80,-

Risotto vendt med spæd spinat og mild og cremet italiensk ost, paneret, friteret - en gylden kugle af kærlighed og ost, men ost er også kærlighed.

## POLENTAFRITTER 75,-

Med trøffelmayo og friskrevet parmesan.

## ANTIPASTI-BRÆT 125,- PR. PERSON

Udvalgt charcuteri fra egen import og cremet bøffelmozzarella. Serveret med grillet grønt, oliven, syltede løg, dyp og brød.



## HVIDLØGSBRØD 50,-

Måske verdens bedste hvidløgsbrød. Prøv det! God som deler eller side-servering!

# SALAT

## GORM'S CAESAR 110,-

Plukket unghane, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edemamebønner, rugbrødschips, parmesan og hjemmerørt dressing.

## SIDE SALAT MED GRØNKÅL 25,-

Grønkål, hjertesalat, urtedressing og granatæble.

# HOVEDRETTER

## RAVIOLI MED SKALDYR 145,-

Hjemmelavet ravioli, hummervinaigrette, salater og friskbælgede ærter. Håndværk, tradition og hummer.

## SALTIMBOCCA 165,-

Kalvefilet fra Grambogaard, parmaskinke, salvie. Kraftig marsalasaucе med tomat og oliven. Braiserede bønner og grønt.

Mammas hovedret med et twist.



Vi har hentet inspiration til vores pizze i den romerske pizzabund, som er kendetegnet ved en tynd og sprød kant.

Vores fyld er dansk inspireret og gastronomisk tænkt - og vi tager afsæt i smagskombinationer frem for traditioner.

Kombinationen af det danske og det romerske går op i en højere enhed, og vi er stolte af at kalde Gorm's pizza for vores helt egen.

Vores bund laves på den oprindelige surdej fra 2008, hvor den første Gorm's åbnede i Magstræde i København.

Dejen koldhæves og bages, så man får den tyndeste bund og sprødeste kant, du kan tænke dig.

## LOKAL PIZZA NYHAVN

### ASAHI BIANCO 145,-

Fra vores pizzamester i vores japanske restaurant! Serveres kun hos Gorm's i Nyhavn.

Mascarpone, mozzarella, parmesan, æg, parmaskinke modnet i 16 måneder, rucola, rosmarin og trøffelolie.

"Udviklet af en gal, men samtidig genial japansk pizzamester ved navn Ishii Shintaro, som jeg havde fornøjelsen af at møde, da vi åbnede den første Gorm's i Japan. En skøn pizza, der udfordrer de konventionelle pizzasmage".

- Gorm Wisweh

## ÅRSTIDENS SIGNATURPIZZA

### NORDIC MORTADELLA 135,-

Hvid pizza med rygeostcreme, frisk mozzarella, fennikel, mortadella og ristede pistacienødder.

Mortadella og rygeost er et af de helt vilde møder mellem det nordiske og det italienske. Det giver bare mening!

## VEGETAR

### MARGHERITA 130,-

The mother of all pizze! Tomat, bøffelmozzarella, cherrytomat, basilikumolie og frisk basilikum.

Tip! Prøv med frisk bøffelmozzarella efter ovnen.

### SWEET TRUFFLE 120,-

Toma Piemontese ost, sød kartoffel, chili-fraiche, salvie og trøffeltapenade.

### DENNY SPECIAL 120,-

Mozzarella, kartoffel, gedeost, rosmarin og trøffelolie.

## GRIS

### SALUMI 120,-

Ikke så meget lir, bare gode råvarer!

Tomat, mozzarella og spicy "Ventricina" salami.

### GORM'S HAWAII 140,-

Alt andet end en klassisk Hawaii pizza!

Tomat, mozzarella, prosciutto cotto, cherrytomat, padronpeber, mascarpone, frisk ananas og basilikum.

### MISS WISHBONE 140,-

Tomat, mozzarella, kartoffel, rosmarin, vores

fantastiske parmaskinke modnet i 16 måneder, pesto og rucola.

## OKSE

### GORM'S HOTTIE 140,-

Krydret pizza med oksekød fra fritgående kødkvæg fra Grambogård.

Tomat, mozzarella, ricotta, padronpeber, braiseret okse med chili og hvidløg. Toppes med agurkerelish, chilitapenade og frisk basilikum.

## PIMP YOUR PIZZA 20,- PR. STK

- VORES EGEN PESTO & RUCOLA
- FRISK BØFFELMOZZARELLA
- CREMET MASCARPONE
- RICOTTA
- MILD GEDEOST
- PROSCIUTTO COTTO - KOGT ITALIENSK SKINKE
- 16 MÅNEDERS MODNET PARMASKINKE
- SPICY VENTRICINA SALAMI
- PANCETTA

PARMESAN PÅ  
DIN PIZZA +10,-

FULDKORNS  
BUND +10,-



GLUTENFRI  
BUND\* +25,-

BURRATA  
+30,-

# SODAVAND & VAND

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta	32,-
Hjemmelavet lemonade: Citron	35,-
Hjemmelavet lemonade: Lime, citrongræs og ingefær	35,-
Karaffel med vand/brus	35,-

## ØL

	 40 CL.	 60 CL.
<b>GORM'S PIZZAØL (6%)</b> I vores øjne den perfekte pizzaøl! En formidabel kombination af frugthed og dybde, der matcher de hvide såvel som de røde pizze!	60,-	75,-
<b>PORETTI №4 (5,5%)</b> Undergæret pilsner på bygmalt og humle, strågul med en let krop. Stærk harmoni, fruity aromatiske noter som forsøder den moderate bitterhed.	60,-	75,-
<b>JACOBSEN YAKIMA IPA (6,5%)</b> West coast inspireret IPA baseret på 4 humletyper, med snerpende bid af humle samtidig med en eksotisk, frisk og let syrlig duft af tropisk frugt.	60,-	75,-
<b>JACOBSEN BROWN ALE (6%)</b> Kraftig maltfylde og sødme med velafbalanceret bitter eftersmag. Noter af chokolade, kaffe og tørrede frugter.	65,-	80,-
<b>TUBORG RÅ (4,5%)</b> Ufiltreret pilsner, brygget på økologiske råvarer. Fremstår uklart, da malt-, humle- og gærrester ikke er filtreret fra. Gylden og rig i smagen med et hvidt skum.	55,-	70,-

# BOBLER OG ROSÉ

  
15 CL.

  
75 CL.

## PROSECCO TREVISO, FRATELLI COLLAVO (ØKO)

Liflige bobler med blomstret frugt og pærenoter.

65,-

275,-

## GRECO NERO "PESCANERA", IPPOLITO

Limousine-rosé.

75,-

325,-

# HVIDVIN

  
15 CL.

  
75 CL.

LETTE

## SOAVE "OTTO", PRÁ (ØKO)

Havtorn, jasmin og lys stenfrugt.

75,-

325,-

## FALANGHINA, ANTICA FATTORIA

Let, elegant og frisk.

70,-

250,-

FRUGTRIGE

## LUGANA "LIMNE", TENUTA ROVEGLIA

Aromatisk med lime og litchi.

300,-

## RIESLING ITALICO, ST. PAULS

Blomster, æble og stikkelsbær.

85,-

350,-

FYLDIGE

## CHARDONNAY LANGHE, RONCHI

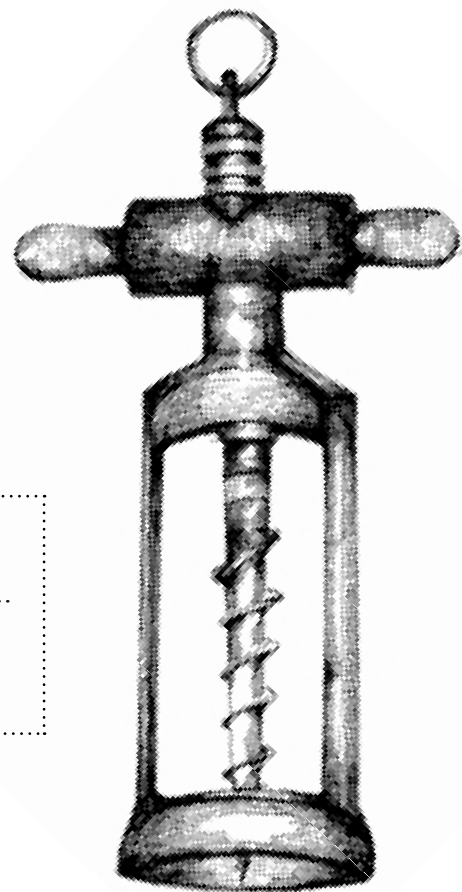
Æble, citrus, ananas og smoke.

450,-

## PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE, FRATELLI COLLAVO (ØKO)

Moden williamspære og duften af kornmark.

275,-



# RØDVIN

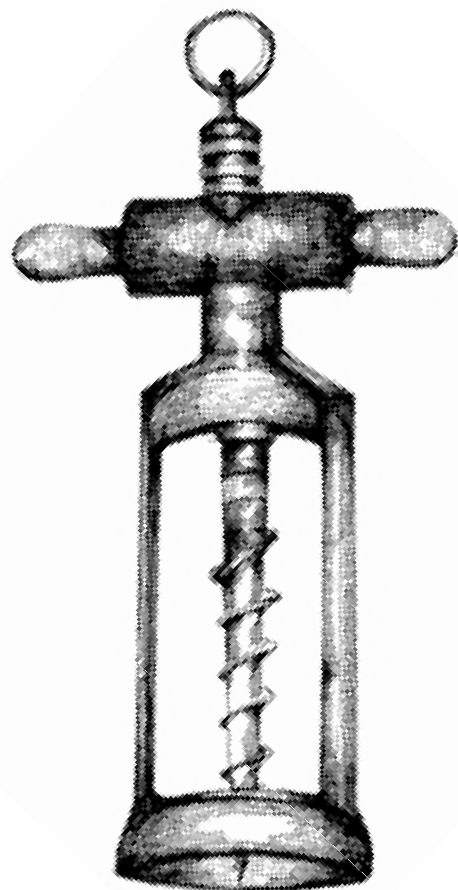


15 CL.



75 CL.

		15 CL.	75 CL.
LETTE OG ELEGANTE	<b>BARBERA D'ASTI "LE ORME", MICHELE CHIARLO</b> Blomme, skovbær og urter.	80,-	325,-
	<b>PINOT NOIR "LUZIA", ST. PAUL'S</b> Jordbær, kirsebær, brombær og vanilje.		375,-
FRUGTDEVNE	<b>APPASSIMENTO SALENTO, VALLONE</b> Moden, tørret frugt og god kraft.	75,-	275,-
	<b>CANNONAU DI SARDEGNA, "LILLOVÉ", GABBAS</b> Ekspressiv, solmoden og blød.		325,-
KLASSISKE	<b>SUPERTUSCAN "POGGIO ALLA GUARDIA", ROCCA DI FRASINELLO</b> Fyldig, intens og let krydret.		350,-
	<b>CHIANTI CLASSICO, CASTELLARE</b> Bær, salvie og muld.	85,-	400,-
	<b>RIPASSO VALPOLICELLA, MARIAB.-MASSIMAGO (ØKO)</b> Saftig med smag af syltede og tørrede kirsebær.	90,-	425,-
KRAFTFULDE	<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA, MASSIMAGO (ØKO)</b> Kirsebær, svesker og chokolade.		675,-
	<b>BAROLO "TORTONIANO", MICHELE CHIARLO</b> Top-Barolo fra top-producent.		775,-



## DRINKS - 6 FOR 300,-



### KOKKENS KØKKENSJUS

75,-

Mørk rom, soda, hjemmelavet lime/ingefær/citrongræs lemonade og frisk mynte.

### TJENERENS KØKKENSJUS

75,-

Vodka, soda, hjemmelavet citronlemonade og frisk mynte.

### APEROL SPRITZ

75,-

Den klassiske italienske aperitif med Aperol, prosecco, danskvand og appelsin.

### GIN TONIC

75,-

Hendrick's Gin, tonic og en kvist frisk rosmarin.

## VARME DRIKKE

ESPRESSO 25,-

VARM KAKAO 35,-

AMERICANO 25,-

CAFFE LATTE 35,-

MACCHIATO 25,-

THE 35,-

CAPPUCCINO 35,-

EXTRA SHOT +8,-