



BARKORT

SNACKS

40 / 3 FOR 100 (Vælg 3 forskellige)

OLIVEN OG MANDLER

Røgede salte mandler og oliven fra egen import.

BRESAOLA

Tyndskåret okseinderlår toppet med grønt.

FLÆSKESVÆR

Med eddikepulver og serveret med romesco.

RUGCHIPS

Med rygeostcreme og purløg.

COCKTAILS



GORM'S KLASSIKERE

KOKKENS KØKKENSJUS

Rom, soda, hjemmelavet sirup af lime, ingefær og citrongræs pyntet af med en kvist frisk mynte.

75

300

TJENERENS KØKKENSJUS

Vodka, soda, hjemmelavet citron sirup og en kvist frisk mynte.

75

300

GIN TONIC

Gin, tonic og frisk rosmarin.

75

300

VI ELSKER

APEROL

Den klassiske italienske aperitif med Aperol, prosecco og appelsin.

75

300

NOHRLUND ØKO

THE RABBIT

Gin, gulerod, æblemost og vanilje.

75

300

DEN DANSKE COSMO

Vodka, jordbær, vanilje og rabarber.

75

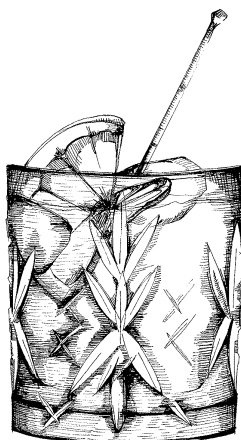
300

SWEET & SOUR POWER

Gin, hyldeblomst og ingefær.

75

300



ØL



GORM'S PIZZAØL (6%)

Speciallavet øl, der er skabt i samarbejde mellem Gorm's og de dygtige brygmestre hos Crafted By. Øllen serveres kun hos Gorm's pizza.

I vores øjne den perfekte pizzaøl! En formidabel kombination af frugthed og dybde, der matcher de hvide såvel som de røde pizze!

GORM'S ALE (6%)

Rubindrød med en sød karamel duft og noter af toffee og appelsin. Mellem-fyldig krop med en varmende og behagelig sødme.

PORETTI N° 4 (5,5%)

Undergæret pilsner på bygmalt og humle, strågul med en let krop. Strågul med stærk harmoni, fruity aromatiske noter som forsøder den moderate bitterhed.

JACOBSEN YAKIMA IPA (6,5%)

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.

JACOBSEN BROWN ALE (6%)

Kraftig maltfylde og sødme med velafbalanceret bitter eftersmag. Noter af chokolade, kaffe og tørrede frugter.

TUBORG RÅ (4,5%)

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.

CARLSBERG NORDIC (0,5%)

Nyd smagen af pilsner i en alkoholfri version.

33 CL.

50 CL.

40 CL.

60*

65*

70

55

65*

65*

55*

45

*Serveres ikke i alle restauranter, spørg tjeneren om yderligere info.

*Serveres ikke i alle restauranter, spørg tjeneren om yderligere info.

LÆSKEDRIKKE



33 CL.



25 CL.



40 CL.



HJEMMELAVET LEMONADE

På lime, citrongræs og ingefær.

35

HJEMMELAVET LEMONADE

På friske citroner fra Syditalien.

35

NATURFRISK MED BRUS

Ginger Ale, Lemon, Tonic eller Hindbær.

32

NATURFRISK UDEN BRUS

Hyldeblomst eller Rabarber.

32

COCA COLA, COCA COLA ZERO ELLER FANTA

32*

32*

SAN PELLERGRINO M/BRUS

35

PANNA KILDEVAND

35

POSTEVAND PR. PERSON

15

* Serveres ikke i alle restauranter, spørg tjeneren om yderligere info.

BOBLER


15 CL.


75 CL.

PROSECCO TREVISO, FRATELLI COLLAVO (ØKO)

Liflige bobler med blomstret frugt og pærenoter.

65

275

SÆSONENS BOBLER

Spørg din tjener hvad vi serverer.

50

225

HVIDVIN


15 CL.


75 CL.

DE LETTE

SOAVE "OTTO", PRÁ (ØKO)

Havtorn, jasmin og lys stenfrugt.

75

325

FALANGHINA, ANTICA FATTORIA

Let, elegant og frisk.

65

225

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

ROSÉ



ROSATO, SAMPIETRANA

Røde bær og let sødme.

65 225

GRECO NERO "PESCANERA", IPPOLITO

Limousine-rosé.

325

RØDVINE



LETTE OG ELEGANTE

BARBERA D'ASTI "LE ORME", MICHELE CHIARLO

Blomme, skovbær og urter.

75 325

PINOT NOIR "LUZIA", ST. PAUL'S

Lyse bær, luftig og elegant.

375

FRUGTDREVNE

PRIMITIVO SALENTO, VALLONE

Moden frugt med diskret varme

65 225

APPASSIMENTO SALENTO, VALLON

Moden, tørret frugt og god kraft.

275

CANNONAU DI SARDEGNA, "LILLOVÉ", GABBAS

Ekspressiv, solmoden og blød.

325

RIPASSO VALPOLICELLA, MARIABELLA-MASSIMAGO (ØKO)

Super saftig med smag af syltede og friske Amarena kirsebær.

90 425

RØDVINE

15 CL.

75 CL.

KLASSISKE

SUPERTUSCAN "POGGIO ALLA GUARDIA", ROCCA DI FRASINELLO

Fyldig, intens og let krydret.

350

CHIANTI CLASSICO, CASTELLARE

Bær, salvie og muld.

85

400

NEBBIOLO D'ALBA, CASCINA VAL DEL PRETE (ØKO)

Druen over alle druer. Saftigt og elegant udtryk.

425

KRAFTFULDE

PRIMITIVO SALENTO "SYMBOL", COLLI DELLA MURGIA (ØKO)

Amarone-ish vin med dybe lag.

575

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, MASSIMAGO (ØKO)

Kirsebær, svesker og chokolade.

675

BAROLO "TORTONIANO", MICHELE CHIARLO

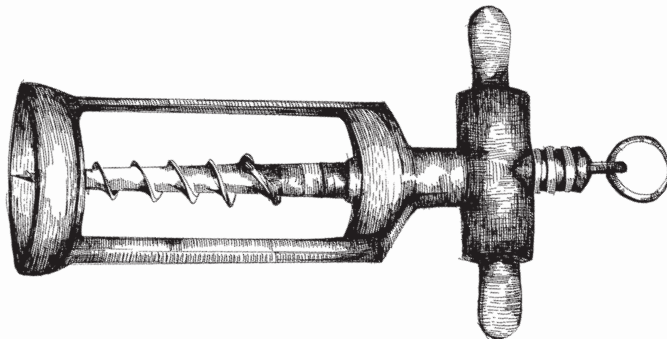
Top-Barolo fra top-producent.

775

BRUNELLO DI MONTALCINO, SAN POLINO(ØKO)

Lavet af den ukronede dronning af Montalcino, Katia.

875



ROM OG VENNER



4 CL.

BRITISH WEST INDIES XO ROM

En rom med masser af karakter. Oplagt til dig, som elsker whisky!

50

DIPLOMatico SINGLE VINTAGE 2004

Klassisk og blød rom med kompleks og lang eftersmag.

70

LONGUETEAU VSOP

Lagret på træfade og med noter af karameliserede figer, leder den tankerne hen på cognac.

60

RUMBULLION

Kraftigt krydret med kanel, appelsin og kardemomme. God til rombegyndere.

50

GRAPECELLO

Vores helt egen hjemmebryggede grapecello.

40

KAFFE

ESPRESSO 25

AMERICANO 25

MACCHIATO 25

CAPPUCINO 35

VARM KAKAO 35

CAFFE LATTE 35

THE 35

EKSTRA SHOT +8

Hos Gorm's vælger vi vores leverandører med omhu, for at sikre gæsten den bedste oplevelse.

Vores vin bliver importeret af Distinto, der er eksperter på italiensk vin.

De har været fast vinleverandør for Gorm's siden åbningen af den første restaurant i 2008.

I samarbejde med Carlsberg, er der lavet et øludvalg, der matcher Gorm's værdier og produkter.

De kreative kræfter ved Carlsberg og Gorm's har desuden udviklet en special pizzaøl, der kun fås hos Gorm's.

Vores økologiske cocktails er udviklet sammen med Nohrlund. De kan varmt anbefales som en god start på en hyggelig aften.

the \mathbb{R}^n -valued function \mathbf{f} is a solution of the system (1) if and only if \mathbf{f} is a solution of the system (2).

Let us assume that \mathbf{f} is a solution of the system (2). Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{f}(t) = \mathbf{f}(0) + \int_0^t \mathbf{f}'(s) ds = \mathbf{f}(0) + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Let us denote $\mathbf{f}(0) = \mathbf{c}$. Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{f}(t) = \mathbf{c} + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Let us denote $\mathbf{f}(t) = \mathbf{y}(t)$. Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{y}(t) = \mathbf{c} + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{y}(s) ds.$$

Let us denote $\mathbf{y}(t) = \mathbf{z}(t)$. Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{z}(t) = \mathbf{c} + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{z}(s) ds.$$

Let us denote $\mathbf{z}(t) = \mathbf{w}(t)$. Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{w}(t) = \mathbf{c} + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{w}(s) ds.$$

Let us denote $\mathbf{w}(t) = \mathbf{v}(t)$. Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{v}(t) = \mathbf{c} + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{v}(s) ds.$$

Let us denote $\mathbf{v}(t) = \mathbf{u}(t)$. Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{u}(t) = \mathbf{c} + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{u}(s) ds.$$

Let us denote $\mathbf{u}(t) = \mathbf{x}(t)$. Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{x}(t) = \mathbf{c} + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{x}(s) ds.$$

Let us denote $\mathbf{x}(t) = \mathbf{f}(t)$. Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{f}(t) = \mathbf{c} + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{f}(s) ds.$$

Let us denote $\mathbf{f}(t) = \mathbf{y}(t)$. Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{y}(t) = \mathbf{c} + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{y}(s) ds.$$

Let us denote $\mathbf{y}(t) = \mathbf{z}(t)$. Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{z}(t) = \mathbf{c} + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{z}(s) ds.$$

Let us denote $\mathbf{z}(t) = \mathbf{w}(t)$. Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{w}(t) = \mathbf{c} + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{w}(s) ds.$$

Let us denote $\mathbf{w}(t) = \mathbf{v}(t)$. Then, for any $t \in \mathbb{R}$, we have

$$\mathbf{v}(t) = \mathbf{c} + \int_0^t \mathbf{A}(s) \mathbf{v}(s) ds.$$

