





Svarer til 6 cocktails
Spar 150

COCKTAILS			
GORM'S KLASSIKERE	KØKKENS 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
NOURLUND 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

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

ROSÉ	 15 CL.	 75 CL.
ROSATO, SAMPIETRANA Røde bær og let sødme.	65	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	RIESLING ITALICO, ST. PAULS Blomster, æble og stikkelsbær.	85	350

RØDVINE		 15 CL.	 75 CL.
ELEGANTE	BARBERA D'ASTI "LE ORME", MICHELE CHIARLO Blomme, skovbær og urter.	75	325
FRUGTDREVNE	PRIMITIVO SALENTO, VALLONE Moden frugt med diskret varme	65	225
	RIPASSO VALPOLICELLA, MARIABELLA-MASSIMAGO (ØKO) Super saftig med smag af syltede og friske Amarena kirsebær.	90	425
KLASSISKE	SUPERTUSCAN "POGGIO ALLA GUARDIA", ROCCA DI FRASINELLO Fyldig, intens og let krydret.		350
	CHIANTI CLASSICO, CASTELLARE Bær, salvie og muld.		400

**WWW.
GORMSPIZZA
.COM**



ØL	 33 CL.	 50 CL.	 40 CL.
GORM'S PIZZAØL (6%) I vores øjne den perfekte pizzaøl! En formidabel kombination af frugthed og dybde, der matcher de hvide såvel som de røde pizze!	60		
GORM'S ALE (6%) Rubinrød med en sød karamel duft og noter af toffee og appelsin. Mellem-fyldig krop med en varmende og behagelig sødme.		70	
PORETTI NO.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.			55

LÆSKEDRIKKE	 33 CL.	 50 CL.	 40 CL.	 55 CL.
HJEMMELAVET LEMONADE På lime, citrongræs og ingefær			35	
HJEMMELAVET LEMONADE På friske citroner fra Syditalien			35	
NATURFRISK MED BRUS 25 CL Vælg imellem Lemon, Ginger Ale og Hindbær		32		
NATURFRISK UDEN BRUS 27,5 CL Vælg imellem Hyldeblomst og Rabarber		32		
COCA COLA, COCA COLA ZERO ELLER FANTA	32			
GORM'S KILDEVAND				25
GORM'S VAND MED BRUS U/M CITRUS				25

ROM OG VENNER



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.