




Svarer til 6 cocktails  
Spar 150

<b>COCKTAILS</b>			
<b>GORM'S KLASSIKERE</b>	<b>KOKKENS KØKKENSJUS</b> Rom, soda, hjemmelavet sirup af lime, ingefær og citrongræs pyntet af med en kvist frisk mynte.	75	300
	<b>TJENERENS KØKKENSJUS</b> Vodka, soda, hjemmelavet citron sirup og en kvist frisk mynte.	75	300
	<b>GIN TONIC</b> Gin, tonic og frisk rosmarin.	75	300
<b>VI ELSKER</b>	<b>APEROL</b> Den klassiske italienske aperitif med Aperol, prosecco og appelsin.	75	300
<b>NOHRLUND ØKO</b>	<b>THE RABBIT</b> Gin, gulerod, æblemost og vanilje.	75	300
	<b>DEN DANSKE COSMO</b> Vodka, jordbær, vanilje og rabarber.	75	300
	<b>SWEET &amp; SOUR POWER</b> Gin, hyldeblomst og ingefær.	75	300




<b>BOBLER</b>	 15 CL.	 75 CL.
<b>PROSECCO TREVISO, FRATELLI COLLAVO (ØKO)</b> Lifige bobler med blomstret frugt og pærenoter.	65	275
<b>SÆSONENS BOBLER</b> Spørg din tjener hvad vi serverer.	50	225


<b>ROSÉ</b>	 15 CL.	 75 CL.
<b>ROSATO, SAMPIETRANA</b> Røde bær og let sødme.	65	225



<b>HVIDVIN</b>		 15 CL.	 75 CL.
<b>DELETTE</b>	<b>SOAVE "OTTO", PRÁ (ØKO)</b> Havtorn, jasmin og lys stenfrugt.	75	325
	<b>FALANGHINA, ANTICA FATTORIA</b> Let, elegant og frisk.	65	225
<b>FRUGTRIGE</b>	<b>RIESLING ITALICO, ST. PAULS</b> Blomster, æble og stikkelsbær.	85	350

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

ØL	 33 CL.	 50 CL.	 40 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		
<b>GORM'S ALE (6%)</b> Rubinrød med en sød karamel duft og noter af toffee og appelsin. Mellem-fyldig krop med en varmende og behagelig sødme.		70	
<b>PORETTI NO.4 (5,5 %)</b> Undergæret pilsner på bygmalt og humle, strågul med en let krop. Strågul med stærk harmoni, fruity aromatiske noter som forsøder den moderate bitterhed.			55
<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.			65

CIDER	 33 CL.
<b>YELLOW (4%)</b> Lime og ingefær	50
<b>FUNKY PINK (4%)</b> Granatæble	50

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