

GORM'S BRUNCH

Brunchklassikere med udgangspunkt i vores lækre italienske råvarer, anrettet med et twist af moderne skandinavisk madlavning.

Alle vores æg i vores brunch er naturligvis økologiske, og vores kærnemælksbrød er hjemmebagt med masser af kærlighed.

ÆGGEKAGE 75

Med stegte svampe, kartofler og cherrytomat gratineret med parmesan og serveret med brød og romesco.

2 SPEJLEÆG 45

Toppet med parmesan og cherrytomat serveret med brød og romesco.

GORM'S AVOKADOMAD 55

Avokado drysset med lidt chili på ristet rugbrød, smurt med citronpuré og toppet med parmaskinke.

PARMA & BØFFEL 55

Parmaskinke, bøffelmozzarella, semi-dried tomater, balsamico, frisk basilikum og ristede pinjekerner.

SALUMI OG GRØNT 60

Fennikelpølse og Ventricina salumi fra Toscana serveret med grillet grønt, romesco og brød.

YMER 30

Ymer med granatæble og hjemmelavet drys.

DET LILLE OSTEBRÆT 60

Tallegio, Toma Piemontese og moden Parmesan med honningsyltede nødder og tomat/chili marmelade.

LAKSERILETTE 60

Hjemmelavet lakserilette med ristet brød, rucola og semi-dried tomat.

FRISK FRUGT 25

Ananas vendt med myntesukker og melon vendt med chili/tomat kompot. Serveret med honningsyltede nødder.

LILLE CÆSAR SALAT 50

Plukket unghane, pancetta, rucola hjertesalat, edamamebønner, rugchips og parmesan vendt i dressing.

MORGENMADSPIZZA 100

Mozzarella, baked beans, pancetta, æg, cherrytomat frisk rosmarin og pizzakrydderi.

GRØNKÅLSSALAT 25

Grøn kål, hjertesalat, persillefraiche og granatæble.