

BASTARDOS AFTENMENU

"Bastardo - i biologien krydsninger mellem to individer med forskellige arveanlæg, oftest af hver sin art"

Vi holder det hyggeligt, og har den gode sydeuropæiske gæstfrihed og madkultur som vores mantra. Alle retter er lavet så de kan deles, og de kommer til bordet så snart de er klar. Retterne kan du selvfølgelig også vælge at nyde helt for dig selv....

SNACKS

"Bastardo brød"- Ciabatta & focaccia med rosmarin, havsalt & god olivenolie 45,- V*
"Bikini toast"- Trøffelost & parmaskinke 65,-
Ricottacreme med pistacie, gremolata & brød 70,- VG*
Hummus af bagte auberginer, squash, kikærter, hvidløg, basilikum & brød 70,- V*
De bedste oliven fra sydeuropa sorte, grønne, grillede 45,- V*
Sydeuropæiske grøntsager "En papillote" bagt med urter og god olivenolie 60,- V*
Chips af kartoffel med grønt urtesalt, hvidløg, parmesan & sort hvidløgs mayo 55,- VG*
"Arrancini med sort trøffel"- Friteret risotto med svampe, mozzarella & Karl Johan mayo 60,- VG*
"Croquetas de jamón"- Kroketter med skinke & svampe 60,-
"Pastéis de bacalhau"- Portugisiske sprøde kroketter med torsk & citronmayo 60,-
"Frutto del mare fritti" Friterede baby blæksprutter & smelt med persille & citronmayo 80,-
Skaldyrssalat i tomat-mayo med piment d'espelette, sprød salat & citron 70,-
Ansjoser i olivenolie, grillet brød, mascarpone & citron 95,-

SALATER & LIDT EKSTRA TILBEHØR TIL ALLE RETTER

Kartoffelfritter med revet ost, "Bastardo krydderi" & mayo 65,- VG*
"Panzanella-salat"- Tomater, agurker, løg, basilikum, burrata, croutoner, olivenolie & balsamico 115,- VG*
"Cæcarsalat"- Romainesalat, brødcroutons, dressing med ansjoser & parmesan 95,- VG* (+kylling 35,-)

KOLDE FORRETTER

"Crudo"- Rå marineret bars med tomatcreme, citronolie og basilikum 130,-
"Tatare Bastardo"- Rørt kalvetatar, friskost, syltet tomat, friterede kapers & løg 135,-
Udvalg af sydeuropæiske pølser & oste med grillede grøntsager 155,-

VARME FORRETTER

"Caldo verde"- Cremet portugisisk grøntsagssuppe med stegt chorizo & croutons 120,- (uden chorizo VG)
"Albondigas"- Svinekødboller med chorizo i Romesco sauce, focaccia & persille 130,-
Rødvins-risotto & røget gåsebryst med endiviesalat & parmesan 140,-

PASTA

1. "Tortellini "a la Alfredo"- Ostesauce, spinat, ristede pinjekerner & parmesan 145,- VG*
2. Ravioli med artiskok & ricotta, brunet smør med hasselnødder & salvie 155,- VG*
3. Linguine i skaldyrssauce sauce med hvidløg, blåmuslinger & friteret blæksprutte 195,-
4. Rigatoni i kalveragout med svampe, sort peber & svampe aroma 160,-

PIZZA

1. Kartoffel, ricotta, mozzarella, parmesan & rosmarin 145,- VG*
2. Årstidens smørstegte svampe, broccolini, hvidløg, ricotta, mozzarella & oregano 150,- VG*
3. Krydrede kalvekødboller, tomat sauce, mozzarella, gorgonzola, grillede løg, oliven & basilikum 155,-
4. Lufttørret skinke, tomat sauce, mozzarella, grillet artiskok, parmesan & rucola (Honning a part) 150,-

HOVEDRETTER

"Cannelloni" med spinat, basilikum, tomat & bechamelsauce 165,- VG*
Stegt andebryst glaseret med honning & peber med oliven-kartoffelpuré, valnødder, kål & sky 195,-
Bagt havbars med blåmuslinger, stegte broccolini, citronskal & muslingesauce 255,-

DESSERT & OSTE

Chokolade-espressocreme med hasselnødder, cacao & "crema" 95,- V*
Panna cotta med Amaretto, mandelkaramel, kirsebørsorbet & italiensk marengs 95,- V*
Bagte blomster i Pedro Ximenez sherry med marcipan & Vaniljeis 95,- V*
Sydeuropæiske oste med syltede frugter, grønt & grillet brød 115,-

V* = Vegansk VG* = Vegetarisk

BASTARDOS AFTENMENU

"Bastardo - i biologien krydsninger mellem to individer med forskellige arveanlæg, oftest af hver sin art"

DEN STORE BASTARDO

12 SERVERINGER

Menuen består af

- 4 Snacks
- 1 Brød & Olie
- 3 Forretter
- 3 Hovedretter
- 1 Dessert

Skal vælges af hele bordet

Retterne udvælges af køkkenchefen & serveres family style som deleretter

450,- pr. person

Øl menu 4 glas 225,-

Vin menu 4 glas 350,- / Opgraderet vinmenu 450,-

Alkoholfri drikke menu 4 glas 200,-

DEN LILLE BASTARDO

8 SERVERINGER

Menuen består af

- 2 Snacks
- 1 Brød & Olie
- 2 Forretter
- 2 Hovedretter
- 1 Dessert

Skal vælges af hele bordet

Retterne udvælges af køkkenchefen & serveres family style som deleretter

375,- pr. person

Øl menu 4 glas 225,-

Vin menu 4 glas 350,- / Opgraderet vinmenu 450,-

Alkoholfri drikke menu 4 glas 200,-

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Hel oksekotelet stegt med hvidløg, rosmarin & peber, serveres med burrata-salat, fritter & trøffelsauce

Nok til 2 personer som hovedret

Kan også deles af flere alt efter hvor mange retter der ellers vælges

495,-

V* = Vegansk VG* = Vegetarisk