

BASTARDOS FROKOSTMENU

"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, så vi anbefaler at I bestiller lidt forskelligt. 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 krokerter 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,-

LIDT EKSTRA TILBEHØR TIL ALLE RETTER

- Kartoffelfritter med revet ost, "Bastardo krydderi" & mayo 65,- VG*

SALAT

- "Panzanella-salat"- Tomater, agurker, løg, basilikum, burrata, croutoner, olivenolie & balsamico 115,- VG*
- "Cæcarsalat"- Romainesalat, brødcroutons, dressing med ansjoser & parmesan 95,- VG* (+kylling 35,-)
- Lufttørret skinke, romaine salat, grillede grøntsager, Romesco sauce & parmesan 115,-

PANINI

1. Stegte svampe, grillede grøntsager, mayo, parmesan & mozzarella 95,- VG*
2. Italiensk lufttørret skinke, pesto rosso, mayo, tallegio & mozzarella 95,-
3. Krydderet pølse, grillet peber, artiskok, sort hvidløgs mayo & mozzarella 95,-

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 og 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,-

BASTARDOENS FROKOSTRET

- Stegt andebryst glaseret med honning & peber med oliven-kartoffelpuré, valnødder, kål & sky 195,-

BASTARDOENS FROKOST TAPAS

- Udvalg af sydeuropæiske polser & oste, grillede grøntsager, brød & olivenolie 165,-

DESSERT & OST

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

V* = Vegansk VG* = Vegetarisk

BASTARDOS FROKOSTMENU

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

EN BARSTARDO FROKOST

6 SERVERINGER

Menuen består af

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

Skal vælges af hele bordet

Retterne udvælges af køkkenchefen & serveres family style som deleretter

250,- pr. person

Øl menu 3 glas 150,-

Vin menu 3 glas 250,-

Alkoholfri drikkemenu 3 glas 150,-