

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 & STATERS

"Bastardo brød" Ciabatta & focaccia med rosmarin, havsalt & god olivenolie 45,- V*
Ricotta-creme med pistacie, gremolata & rosmarin-grissini 70,- VG*
Artiskokcreme med grillede artiskokker, kikærter, hvidløg, basilikum & brød 70,- V*
De bedste oliven fra sydeuropa sorte, grønne & grillede 45, V*
Gratinerede brocolini med urter & parmesancreme 75,- V*
Lune kartoffelchips med grønt urtesalt, hvidløg, parmesan & sort hvidløgsmayo 55,- VG*
"Arrancini med sort trøffel"- Friteret risotto med svampe, mozzarella & Karl Johan mayo 65,- VG*
"Croquetas de jamón" Kroketter med skinke & svampe 65,-
"Pastéis de bacalhau" Portugisiske sprøde kroketter med torsk & citronmayo 65,-
"Frutto del mare fritti" Friterede baby blæksprutter & smelt med persille & citronmayo 80,-
"Gambas al Ajillo" Store rejer i hvidløg med croutons, persille-frit & mayo 95,-
Ansjoser i olivenolie, grillet brød, mascarponecreme & grillet citron 95,-

SALATER & LIDT EKSTRA TILBEHØR TIL ALLE RETTER

Kartoffelfritter med revet ost, "Bastardo krydderi" & mayo 65,- VG*
Salat med serranoskinke, friske figner, valnødder, blåskimmel, balcamico & honning 115,-
"Panzanella-salat" Tomater, agurker, løg, basilikum, burrata, croutoner, olivenolie & balsamico 115,- VG*
"Cæcarsalat"- Romainesalat, brødcroustons, dressing med ansjoser & parmesan 95,- VG* (+kylling 35,-)

KOLDE FORRETTER

"Crudo salsa verde" Råmarineret laks i citronolie, springløg, fennikel, hvidløg & basilikum 120,-
"Tatare Bastardo" Rørt kalvetatar, friskost, syltet tomat, friterede kapers & løg 135,-
Udvalg af sydeuropæiske pølser & oste med grillede grøntsager 155,-

VARME FORRETTER

Bagt laks med, mynte, kørvel pistacier, kapers & citronmayo 120,- (VG*)
Blåmuslinger i tomat sauce med hvidløg gremolata og fennikel-crudité 110,-
Risotto med asparges, parmesan & tynde skiver Lomo 115,-

PASTA

1. "Cannelloni" med grillede grøntsager, basilikum, tomat & bechamelsauce 165,- VG*
2. Ravioli med spinat, trøffelsauce, sommersvampe" & æggeblomme 175,- VG*
3. Linguine i tomat sauce med hvidløg, blåmuslinger, friteret blæksprutte & kørvel 195,-
4. Rigatoni i Ragú de Salsiccia" Ragout med krydret pølse, stegte svampe og basilikum 165,-

PIZZA

1. Kartoffel, ricotta, mozzarella, parmesan & rosmarin 150,- (Prøv med burrata på toppen 35,-)VG*
2. Blommetomater, broccolini, hvidløg, ricotta, mozzarella, pistacie & oregano 155,- VG*
3. Trøffelsalami, tomat sauce, mozzarella, gorgonzola, karamelliserede løg, sorte oliven & oregano 155,-
4. Lufttørret skinke, tomat sauce, mozzarella, grillet artiskok, parmesan & rucola (Honning a part) 160,-

HOVEDRETTER

Braiseret lammeskank med bagte tomater, oliven, sauce marengo og hvidløgskartoffel 245,-
Stegt grisemørbrad i peberbacon med Safran-risotto, bagte tomater rødvinssauce med balsamico 205,-
"Merluza en salsa verde" Hvidfisk i grøn sauce, Chorizo, kapers, blåmuslinger & hvidløgskartoffel 245,-

DESSERT & OSTE

Chokolade-espressocreme med hasselnødder, cacao & "crema" 95,- VG*
Jordbær panna cotta med bær sorbet, italiensk marengs & Bær-sauce 95,- VG*
Bagte sommerbær og rabarber, med amaretto, mandel-crumble & tørrede bær og 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

10 SERVERINGER

Menuen består af

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

Skal vælges af hele bordet

Retterne udvælges af køkkenchefen & serveres family style som deleretter

425,- pr. person

Øl menu 4 glas 225,-

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

Alkoholfri drikkemenu 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 drikkemenu 4 glas 200,-

BISTECCA ALLA FIORENTINA

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

Nok til 2 personer som hovedret

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

595,-