

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 & STATERS

"Bastardo brød" Ciabatta & focaccia med rosmarin, havsalt & god olivenolie 45,- V*
Ricottacreme 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 krokerter med torsk & citronmayo 60,-
"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, mascarpone & citron 95,-

LIDT EKSTRA TILBEHØR TIL ALLE RETTER

Kartoffelfritter med revet ost, "Bastardo krydderi" & mayo 65,- VG*
Bastardo brød" Ciabatta & focaccia med rosmarin, havsalt & god olivenolie 45,- V*

SALAT

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,-)

PANINI

1. Karamelliserede løg, grillede grøntsager, mayo, parmesan & mozzarella 95,- VG*
2. Italiensk lufttørret skinke, pesto rosso, mayo, tallegio & mozzarella 95,-
3. Krydret pølse, grillet peber, artiskok, sort hvidløgsmayo & mozzarella 95,-

PASTA

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

PIZZA

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

BASTARDOENS FROKOSTRET

Stegt grisemørbrad i peberbacon med Safran-risotto, bagte tomater rødvinssauce med balsamico 205,-

BASTARDOENS FROKOST TAPAS

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

DESSERT & OST

Chokolade-espressocreme med hasselnødder, cacao & "crema" 95,- VG*
Jordbær panna cotta med bærsoberet, italiensk marengs & Brechetto sauce 95,- VG*
Bagte bær 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 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,-