

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 55,- V*
Tuncreme med kapers & citron & sprøde rosmarin-grissini 70,-
Burrata med nduja, gremolata & grillet brød 105,- VG*
De bedste oliven fra sydeuropa sorte, grønne & grillede 45,- V*
Stegte sweet potato med rød pesto, ricottacreme, valnødder & persille 75,-VG*
Bruchetta med svamperagout, syltede bøgehatte & ost 75,- VG*
Lune kartoffelchips med grønt urtesalt, hvidløg, parmesan & sort hvidløgs mayo 55,- VG*
"Chorizo al vino tinto" Stegte chorizo pølser i rødvinsglace med persille & sort hvidløg 85,-
"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,-
"Gambas al Ajillo" Store rejer i hvidløg med croutons, persille-frit & mayo 105,-
Ansjoser i olivenolie, grillet brød, mascarponecreme & grillet citron 95,-
Udvalg af sydeuropæiske pølser & oste med grillede grøntsager 155,-

SALATER & LIDT EKSTRA TILBEHØR TIL ALLE RETTER

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

KOLDE FORRETTER

"Tun carpaccio" Råmarineret tun med friske figner, citronolie & mayo 130,-
"Tatare Bastardo" Rørt kalvetatar, friskost, syltet tomat, friterede kapers & løg 135,-
"Anatra tonnato" Tempereret andebryst med cremet tunsauce, hasselnødder, kapers & citron 130

VARME FORRETTER

Rød kartoffelsuppe med chorizo, hvidløg, tomat & piment de espelette 105,-
Blåmuslinger & hjertemuslinger i safransauce med hvidløg gremolata & urter 125,-
Svamperisotto med parmesan, citron & gremolata 120,- VG*

PASTA

1. Hvid lasagne med svampe, trøffel, grøntsager & bechamelsauce 175,- VG*
2. "Orzo gambas" Orzo-pasta med gambas & muslinger i safransauce 195,-
3. Linguine con acciughe e pangrattato" pasta med ansjoser, hvidløg & ristet brødkrumme 155,-
4. Rigatoni i svampesauce med gorgonzola, serranos kinke, valnødder & ost 175,-

PIZZA

1. Kartoffel, ricotta, mozzarella, parmesan & rosmarin 155,- VG*
2. Bresaola, figner, ricotta, mozzarella, gedeost, nødder, honning & rucola 160,- (VG* uden Bresaola)
3. "Nduja" krydret pølse, tomat, gorgonzola, sorte oliven & oregano 160,- (Prov med burrata + 55,-)
4. Lufttørret skinke, tomat, gorgonzola, grillet artiskok, parmesan & rucola 165,- (Honning a part)

HOVEDRETTER

Braiseret lammeskank med bagte tomater, oliven, sauce marengo & hvidløgskartoffel 265,-
Stegt peberglaseret andebryst med rødvin-risotto, endive, rød basilikum & parmesan 215,-
Bagt torsk "puttanesca" blåmuslinger cremet hvidløgskartoffel & brødcroustons 245,-

BASTARDOS AFTENMENU

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

DESSERT & OSTE

Chokolademousse med saltkaramel, nødder, hasselnøddeis og frugtig olivenolie 95,- VG*

Tærte med pistaciecreme, bær, basilikum & vanilleis 95,- VG*

"Creme Catalana" - Karamelliseret vaniljecreme med kanel, appelsin & citrussorbet 95,- VG*

Sydeuropæiske oste med syltede frugter, grønt & grillet brød 115,-

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

450,- pr. person

Øl menu 4 glas 225,-

Vin menu 4 glas 375,- / Opgraderet vinmenu 475,-

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 375,- / Opgraderet vinmenu 475,-

Alkoholfri drikke menu 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,-