

BASTARDOS FRØKOSTMENU

"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" Scrocchiarella & 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, ricotta creme, 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 rødvinssauce med persille & sort hvidløg 85,-
"Arrancini med sort trøffel" - Friteret risotto med svampe, mozzarella & svampe 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,-

LIDT EKSTRA TILBEHØR TIL ALLE RETTER

Kartoffelfritter med revet ost, "Bastardo krydderi" & mayo 65,- VG*
Bastardo brød" Scrocchiarella & focaccia med rosmarin, havsalt & god olivenolie 55,- V*

SALAT

Kartoffelfritter med revet ost, "Bastardo krydderi" & mayo 65,- VG*
Salat med serranoskinke, friske figer, valnødder, blåskimmel, balcamico & honning 115,-
"Panzanella-salat" Tomater, agurker, log, basilikum, burrata, croutoner, olivenolie & balsamico 115,- VG*

PANINI - SANDWICH

1. Svampecreme, artiskok, mayo, parmesan & mozzarella 95,- VG*
2. Spansk lufttørret skinke, salsa bravas, mayo, tallegio & mozzarella 95,-
3. Krydret pølse, grillet peber, artiskok, sort hvidløgs mayo & mozzarella 95,-

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 anjoser, hvidløg & ristet brødkrumme 155,-
4. Rigatoni i svampesauce med gorgonzola, serrano skinke, valnødder & ost 175,-

PIZZA

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

BASTARDOENS FRØKOSTRET

Stegt peberglaseret andebryst med rødvin-risotto, endive, rød basilikum & parmesan 215,-

BASTARDOENS FRØKOST TAPAS

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

V* = Vegansk VG* = Vegetarisk

BASTARDOS FRØKOSTMENU

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

DESSERT & OST

Luftig chokolademousse med saltkaramel, ristede nødder, hasselnøddes og frugtlig olivenolie 95,- VG*

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

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

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

BASTARDOS FRØKOSTMENU

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

EN BARSTARDO FRØKOST

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,-