

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" Scrocchiarella & focaccia med rosmarin, havsalt & god olivenolie 55,- V*

Pisket Ricotta med marinerede gourgetter, grøn pesto, ristede, pinjekerner & basilikum 60,- V*

De bedste oliven fra sydeuropa sorte, grønne & grillede 50,- V*

Bagte rødlog, gedeost, balsamico glace, valnødder & croutons 70,- VG*

Crostini med skaldyrsrilette, confiterede tomater friteret persille & salsa 105,- VG*

"Burrata med "Chorizo al vino tinto" - Burrata, stegte chorizo i rødvinsglace & grillet brød 110,- VG*

Andelevermousse med portvin, urter og andelevermousse og grissini 80,-

Lune kartoffelchips med "Bastardo krydderi" hvidløg, parmesan & sort hvidløgsmayo 55,- VG*

"Arrancini med sort trøffel" - Friteret risotto med svampe, mozzarella & svampemayo 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 110,-

Ansjoser i olivenolie, grillet brød, mascarponecreme & grillet citron 115,-

Udvalg af sydeuropæiske polser & 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, balsamico & honning 115,-

"Panzanella-salat" Tomater, agurker, løg, basilikum, burrata, croutoner, olivenolie & balsamico 115,- VG*

"Cæcarsalat" Romainesalat, brødcroutons, dressing med ansjoser & parmesan 95,- VG* (+kylling 35)

KOLDE FORRETTER

Laks - saltet & letroget med ricotta, fennikel, koriander, rogn & citron-olie 130,-

"Tatare Bastardo" Rørt kalvetatar, friskost, syltet tomat, friterede kapers & løg 135,-

Rosastegt kalveculotte med gremolata, balsamico, Karl Johan mayo & Gran Spicco ost 125,-

VARME FORRETTER

"Frittata de pomodoro" Tomat-tærte med ricotta, radicchio & lufttørret skinke 115,- (VG* uden skinke)

Blåmuslinger & hjertemuslinger i safransauce med hvidløg gremolata & urter 125,-

Blæksprutterisotto med friterede blæksprutter, citron & gremolata 120,-

PASTA

1. Ravioli med ricotta og spinat, gourgetter, æggeblomme & citronsauce 160,- VG*
2. Hvid Lasagne med kalveragout, mørklel-bechamel, & parmesan 180,-
3. "Orzo gambas"- Orzo-pasta med gambas & muslinger i safransauce 195,-
4. "Rigatoni al Salsiccia" Pasta med krydret polse i tomat, fennikel og 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. "Salsiccia" krydret polse med fennikel, tomat, gorgonzola, grillet peberfrugt & oregano 160,-
4. Lufttørret skinke, tomat, gremolata, mozzarella, grillet artiskok, parmesan & rucola 165,- (Honning a part)

HOVEDRETTER

Braiseret kaninlår med bagte tomater, perleløg, tørrede oliven, sauce marengo & hvidløgskartoffel 265,-

Stegt flankesteak med tomatiseret romesco sauce, kartoffelpuré, hvidløg og urter 225,-

Torsk bagt i pergament med urter, citron og muslinger med kartoffelpuré 245,-

DESSERT & OSTE

Jordbær panna cotta med bær, sorbet, italiensk marengs og bærsirup 95,- VG*

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

Cappuccino mousse med chokoladeis, crumble & mælkeskum 95,- VG*

Gratineret Povelone ost med tørrede frugter og nødder i honning og amaretto med grillet brød 95,-

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

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,-