

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

Pisket Ricotta med marinerede courgetter, 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, nødder, kapers & grissini 85,-

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,-

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

Salat med serranoskinke, friske figner, valnødder, blåskimmel, balcamico & honning 120,-

"Panzanella-salat" Tomater, agurker, løg, basilikum, burrata, croutoner, olivenolie & balsamico 120,- VG*

"Cæcarsalat"- Romainesalat, brødcroutons, dressing med ansjoser & parmesan 105,- VG* (+kylling 35)

PANINI - SANDWICH

1. Bagte tomater, artiskok romesco sauce, mayo, parmesan & mozzarella 95,- VG*
2. Spansk lufttørret skinke, salsa bravas, mayo, tallegio & mozzarella 95,-
3. Krydret pølse, grillet peber, artiskok, sort hvidløgsmayo & mozzarella 95,-

PASTA

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

BASTARDOENS FROKOSTRET

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

BASTARDOENS FROKOST TAPAS

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

DESSERT & OST

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

Luftig Cappuccino mousse med chokoladeis, crumble og mælkeskum 95,- VG*

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,-