

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*
Lune kartoffelchips med "Bastardo krydderi" hvidløg, parmesan & sort hvidløgs mayo 55,- VG*
De bedste oliven fra sydeuropa sorte, grønne & grillede 50,- V*
Confiterede blommetomater med pisket feta, olivenolie og basilikum 65,- VG*
Bagte løg med kikærtepuré, ristede kikærter og hvidløgsolie med chili 65,- V*
Tuncreme med friteret kapers, citron og grissini 75,-
"Arrancini med sort trøffel"- Friteret risotto med svampe, mozzarella & svampemayo 70,- VG*
"Croquetas de jamón" Kroketter med skinke & svampe 70,-
"Pastéis de bacalhau" Portugisiske sprøde kroketter med torsk & citronmayo 70,-
"Gambas al Ajillo" Store rejer i hvidløg med croutons, persille-frit & mayo 115,-
Burrata med "Chorizo al vino tinto" - Burrata, stegte chorizo i rødvinsglace & grillet brød 115,-
Crostini med svamperagout, portvin, kyllingehjerter, salvie og parmesan 115,-
Ansjoser i olivenolie, grillet brød, mascarponecreme & grillet citron 125,-
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, brødcroustons, dressing med ansjoser & parmesan 105,- VG* (+ kylling 35)

KOLDE FORRETTER

Saltet kammusling med druer, kapersbær, citron mayo & olivenolie 130,-
"Tatare Bastardo" Rørt kalvetatar, friskost, syltet tomat, friterede kapers & løg 135,-
Rosastegt kalveculotte med gremolata, balsamico, Karl Johan mayo & parmesan 130,-

VARME FORRETTER

Aromatiske kødboller i krydret tomatsauce med, croutons, ostecreme & hvidløg 120,-
Blåmuslinger & hjertemuslinger i sauce "Basquise" med piment, hvidløg & urter 125,-
"Bastardo suppen"- Grønsagssuppe med friteret, kål, croutons, saltede mandler og ricotta 105,- VG*

PASTA

1. Stegte Gnocci med brunet smør, salvie & hasselnødder 165,- VG*
2. Spaghetti "Fruit de mer" Muslinger, gambas & tomatsauce med anjos 185,-
3. "Canneloni" med salsiccia pølse, grøntsager, tomat, ricotta & parmesan 175,-
4. Trøffel ravioli med braiseret grisekæbe, kejerhat og cremet trøffelsauce 185,-

PIZZA

1. Kartoffel, ricotta, mozzarella, parmesan & rosmarin 155,- VG*
2. "Vitello tonnato" Kalvefilet, tunsauce ricotta, mozzarella, parmesan, kapers & rucola 160,-
3. Krydret kødboller, tomatsauce, mozzarella, grillede, oliven, hvidløgscreme & oregano 160,-
4. Lufttørret skinke, tomatsauce, mozzarella, grillet artiskok, parmesan & rucola 165,- (Honning a part)

HOVEDRETTER

"Piccata de Pollo" - kylling i citronsauce med hvidvin, kapers, broccolini & Cremet Orzo 205,-
Babera braiserede grisekæber med oliven-kartoffel, perleløg, svampe, figner & endive 240,-
Torsk bagt med urter, citron og muslinger med tomatiseret sauce & kartoffelpuré 245,-

DESSERT & OSTE

"Serradura" Trifli med kokos, kondenseret mælk, crumble & ananas sorbet. 95,- VG
"Bolo de laranja" Appelsinkage med, sorbet, mascarpone creme, havsalt & olivenolie 95,- VG*
"Affogato Bastado" Vaniljeis med lun chokolade, biscotti & varm espresso 95,- VG*
Tre sydeuropæiske oste med tilpasset tilbehør & 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

475,- pr. person

Øl menu 4 glas 225,-

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

Alkoholfri drikkemenu 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

395,- pr. person

Øl menu 4 glas 225,-

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

Alkoholfri drikkemenu 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,-