

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

Salat med serranoskinke, friske figer, 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. Stegte Gnocci med brunet smør, salvie & hasselnødder 165,- VG*
2. Spaghetti "Fruit de mer" Muslinger, gambas & tomat sauce med anjos 185,-
3. "Canneloni" med salsiccia pølse, grøntsager, tomat, ricotta & parmesan 175,-
4. Trøffel ravioli med braiseret grisekæbe, kejsershat & 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, tomat sauce, mozzarella, grillede, oliven, hvidløgscreme & oregano 160,-
4. Lufttørret skinke, tomat sauce, mozzarella, grillet artiskok, parmesan & rucola 165,- (Honning a part)

BASTARDOENS FROKOSTRET

"Piccata de Pollo" - kylling i citronsaucen med hvidvin, kapers, broccolini & Cremet Orzo 205,-

BASTARDOENS FROKOST TAPAS

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

DESSERT & OST

"Bolo de laranja" Appelsinkage med, sorbet, mascarpone creme, havsalt & olivenolie 95,- VG*
"Affogato Bastado" Vaniljeis med chokolade, biscotti & varm espresso 95,- VG*

V* = Vegansk VG* = Vegetarisk

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,-