



MENUER

FOR MIKKELLER LOVERS 250,-

2 pizzaer
2 Mikkeller-øl

PIZZALOVE!
SHARING IS
CARING 500,-
6 "Original size"
pizzaer (til 4 pers)
4 sodavand/most

A TASTE OF
GORM'S 300,-
3 "Original size"
pizzaer (til 2 pers)
2 Tiramisù

PUT-I-OVNEN
PAKKEN 225,-

2 halvbagte pizzaer
2 sodavand/most

Færdigbag hjemme på 225°

Pizza

Gorm Wiswehs originale pizzahåndværk på en økologisk surdejsbund, koldhævet i 48 timer. Vælg vores originale bund eller fuldkorn med Agrain maskmel.

Margherita Bufala 110,-
The mother of all pizze!
Tomat, bøffelmozzarella, cherrytomat, basilikumolie og frisk basilikum.

Sweet Truffle 100,-
Vesterhavssost, chili-fraiche, sød kartoffel, salvie og trøffelapenade.

Denny Special 115,-
Mozzarella, kartoffel, gedeost, rosmarin og trøffelolie.

Ventricina salami 100,-
Ikke så meget lir, bare gode råvarer!
Tomat, mozzarella og spicy "Ventricina" salami.

Miss Wishbone 125,-
Tomat, mozzarella, kartoffel, rosmarin, 16 måneders modnet parmaskinke, pesto og rucola.

Party i provinsen 2.0 125,-
Tomat, mozzarella, mascarpone, frisk spinat, persille, langtidsbraiseret okse fra Grambogaard med chili og en citronbåd on the side.

Børne-Cotto 75,-
Tomat, mozzarella og italiensk landskinke. Obs. Alle pizzaer kan bestilles i børnestørrelse til 75,-

Pimp din pizza

- Bøffelmozzarella 20,-
- Håndlavet Burrata fra La Treccia 30,-
- Basilikumpesto og rucola 25,-
- Italiensk landskinke 20,-
- 16 måneders modnet Parmaskinke 20,-
- Spicy Ventricina salami 20,-
- Chilitapenade 10,-

Glutenfri bund 25,-
OBS. Bages i glutenholdigt miljø

Pizzaklappere

Gitte Stallone 70,-
Salat, mozzarella, kartoffel, rygeostcreme, karse, agurk og hjemmerimmet laks rørt med urter.

Spicy Salumi 70,-
Salat, tomat, mozzarella, spicy "Ventricina" salami, grillet artiskok og urtedressing.

Parma-Pesto 70,-
Salat, tomat, mozzarella, semidried tomat, parmaskinke og basilikumpesto.

Hvidløgsbrød

Hvidløgsbrød 50,-
Tempereret brug af hvidløg, grønt indspark fra persille rundet af med økologisk Vesterhavssost.

Guilty pleasures

Tiramisù 40,-
Helt klassisk med mascarponecreme, brandy, amaretto, espresso og chokolade.

Dessertpizza lille 55,- / stor 85,-
Nutella, marshmallows, banan og hasselnødder.

Ready to cook

Lasagne 150,-
Med ragù på braiseret okse i mundrette stykker fra Grambogaard. Frisk pasta, håndholdt bechamel og frisk mozzarella. Nok til 2-3 personer.

Pizzakit til 2 pizzaer 125,-
2 x koldhævet, økologisk dej
2 x frisk mozzarella
Slowcooked økologisk tomatsauce
semola til udrulning

drikkekort

LÆSK 35,-

Hjemmelavet lemonade
Frisk citron - Lime/citrongræs/ingefær

Brus fra Ebeltoft Gårdbryggeri
Hindbærbrus - Ingefær/citron
Lime/myntebrus - Rabarber

Bornholms Mosteri
Æblemost - Appelsin
Hyldeblomst - Jordbær/rabarber

CLASSICS FOR ADDICTS 20,-
Coca Cola - Coca Cola zero (dåse)

DRINKS 75,-

Aperol Spritz
Gin&Tonic med Hendricks
Kokkens køkkensjus med citron og vodka
Kokkens køkkensjus med ingefær og rom

MIKKELLER FADØL 65,-

Pizza Magic organic lager (5%)
Iskold classic (5,6%)
Organic German pilsner (5%)
Side eyes American Pale Ale (4,6%)
Evergreen Hazy session IPA (3,5%)

MIKKELLER DÅSEØL

Side eyes (4,6%) 49,-
Drink'in the sun (0,3%) 39,-
0,5 l. Iskold classic (5,6%) 55,-
0,5 l. Organic German pilsner (5%) 55,-

VIN Glas 65,- flaske 195,-

Prosecco
Fratelli Collavo. Veneto, Italien.

Hvidvin ØKO Soave "Otto"
Prà. Veneto, Italien.

Rosé ØKO "Ventoux"
La Croix des Pins. Rhône, Frankrig.

Rødvin Barbera d'Asti "Le Orme"
Michele Chiarlo. Piemonte, Italien.