



Seks venner

Gorm's blev grundlagt i 2008 af de seks venner,
Andreas, Kim, Jonas, Christian, Jakob og Gorm.

De seks gastronomiske ildsjæle fandt sammen en aften
og begyndte at drømme stort, mens de nedfældede deres idéer
på bagsiden af en krøllet serviet.

Drømmen var at skabe et sted, de selv ville elske.
Med uprætentiøs delemad af høj kvalitet og masser af god vin.
Med Gorm som pizza-mirakelmager, blev pizza
et naturligt omdrejningspunkt i idéen.

Gorm ville skubbe til grænsen for, hvad pizza er,
og Gorm's blev dermed de første, der i Danmark greb
den ellers klassiske spise innovativt an
– og med afsæt i en dansk-italiensk gastronomisk
kærlighedsaffære har revolutioneret måden, vi tænker pizza på.

Den første Gorm's åbnede i 2008 i Magstræde. Resten er historie.

Pizza-manifest

Gorm Wiswehs originale pizzahåndværk siden 2008.

Tynd, let og delikat økologisk bund af koldhævet surdej,
inspireret af den romerske pizzaskole, tilsat vores legesyge og ambitiøse
syn på råvarer og gastronomiske smagskombinationer.

Vi bruger altid frisk økologisk mozzarella, økologisk slow-cooked tomatsauce,
råvarer i sæson, håndplukket charcuteri af ypperste kvalitet
og dansk kød fra fritgående kødkvæg fra Grambogård.

Vi mener, at elegancen i pizzabunden er dét der gør vores originale Gorm's-pizza
perfekt til et samspil med vores øvrige småretter.

Velkomme!

GORM'S FAVORITTER

"Family style" 295,-

Menu med småretter og pizza til deling ved bordet. Afslappet, socialt – og i to serveringsrunder.

*Menuen bestilles til alle ved bordet.
Kan også fås vegetarisk.*

1. servering:

ANTIPASTI-BRÆT

Det klassiske bræt med udvalg af italienske oste, charcuteri & andre lækkerier.

SURDEJSBRØD

ARANCINI "MILANESE"

Risotto-kugler med taleggio og safran, serveret med ærte-/mynte-puré – en gylden kugle af kærlighed!

VALGFRI PIZZA

2. servering:

BURRATA

Håndlavet af frisk dansk, økologisk jersey-mælk med bagt bøftomat, ramsløgsolie & let ristede pinjekerner.

CARPACCIO

Carpaccio af okse fra Grambogård, trukket i brandy, sennepskorn & persille.

VALGFRI PIZZA

2 GLAS VIN 145,-
Tjenerens anbefalinger.

TIDLØS 3'ER

3 retter 275,-

BURRATA

Håndlavet af frisk dansk, økologisk jersey-mælk med bagt bøftomat, ramsløgsolie & let ristede pinjekerner.

eller

CARPACCIO

Carpaccio af okse fra Grambogård, trukket i brandy, sennepskorn & persille.

//

VALGFRI PIZZA

eller

RAVIOLI & OLD BASTARD

Fyld af spinat og ricotta. Med tørret æggeblomme & premium øko-skinke fra Troldgården.

Alternativ: Kalvekøbe "osso buco style" +
25,-

//

ISSANDWICH

Olivenolie-sponge cake, vaniljeflødeis, saltkaramel & fennikelsukker.

eller

TIRAMISÙ

Helt klassisk med mascarpone-creme, brandy, amaretto, espresso & chokolade.

eller

DANSK SOMMER

Rødgrød, Hansens vaniljeis & vanilje/citron koldskål. Garneres med citron.

3 GLAS VIN 195,-
Tjenerens anbefalinger
inkl. dessertvin.

DE FANTASTISKE 5

5 serveringer 345,-

*Retterne til og med carpaccio serveres "Family-style" til deling ved bordet.
Skal bestilles til alle ved bordet.*

SNACKS

Salte, røgede mandler, oliven, rugbrødschips med rygeostcreme & sprøde håndskårne flæskesvær med romesco-dip.

//

BURRATA

Håndlavet af frisk dansk, økologisk jersey-mælk med bagt bøftomat, ramsløgsolie & let ristede pinjekerner.

CARPACCIO

Carpaccio af okse fra Grambogård, trukket i brandy, sennepskorn & persille.

//

RAVIOLI & OLD BASTARD

Fyld af spinat og ricotta. Med tørret æggeblomme & premium øko-skinke fra Troldgården.

//

KALVEKÆBE "OSSO BUCO STYLE"

Braiseret kalvekæbe fra Grambogård i intens tomatsauce & gremolata. Dertil kartoffelsalat af nye danske kartofler & fåremælksyoghurt.

//

ISSANDWICH

En lille genialitet fra vores mesterkok Torben. Olivenolie-sponge cake, vaniljeflødeis, saltkaramel & fennikelsukker.

5 GLAS VINMENU 295,-
Tjenerens anbefalinger
inkl. dessertvin.

Gorm Wiswehs sprøde pizzahåndværk med økologisk surdejsbund toppes altid med frisk mozzarella. Vælg original eller fuldkornsbund med Agrain maskmel.

HVIDE PIZZAER (uden tomat sauce)

Sweet Truffle 125,- (V)

Sød kartoffel, chili fraiche, dansk økologisk vesterhavssost, trøffelapenade og salvie. (uden mozzarella)

Mr. Cheese Lover 135,- (V)

Vores nordiske fortolkning af den klassiske Quattro-formaggi. Gorgonzola, mozzarella, mascarpone og dansk økologisk Vesterhavssost. Det fede balanceres af de syltede elementer, imens der er umami fra svampene.

Denny Special 125,- (V)

En ægte Gorm's signatur skabt af Michelin-kokken Denny Vangsted i Magstræde i 2008. The perfect marriage mellem kartoffel, gedeost og trøffelolie.

RØDE PIZZAER (med tomat sauce)

Margherita Bufala 130,- (V)

The mother of all pizzas – selvfølgelig med bøffelmozzarella fra Campania.

Ventricina Salami 125,-

Med spicy "Ventricina" chili-pølse. Ikke så meget lir, bare gode råvarer.

Miss Wishbone 140,-

En old-timer fra Gorms Svaneke-tid. Kartoffel, rosmarin, rucola, pesto og 16 måneders modnet parmaskinke.

Hottie 140,-

Spicy pizza med langtidsbraiseret okse fra Grambogård. Ricotta, padronpeber, chili, agurkerelish og chilitapenade.

Børnecotto 75,-

Med lækker italiensk skinke. Alle pizzaer kan fås i børnestørrelse for 75,-

DE SMÅ RETTER & SIDES

Perfekte til deling ved bordet før eller sammen med vores pizzaer

Salte og sprøde snacks 75,-

Dele-snacks til to. Salte mandler, oliven, rugbrødschips med rygeostcreme og sprøde håndskårne flæskesvær med romesco-dip.

Antipasti-bræt 125,-

Det klassiske bræt med udvalg af italienske oste, charcuteri og andre lækkerier.

Burrata 85,-

Håndlavet af frisk dansk, økologisk jersey-mælk med bagt bøftomat, ramsløgsole og let ristede pinjekerner.

Carpaccio 85,-

Carpaccio af okse fra Grambogård, trukket i brandy, sennepskorn og persille.

Arancini "Milanese" 65,-

Risotto-kugler (2 stk.) med taleggio og safran, serveret med ærte-/mynte-puré – en gylden kugle af kærlighed!

Polenta-fritter 75,-

De sprødeste fritter, der findes. Serveres med trøffelmayo og parmesan.

Ravioli & Old Bastard 85,-

Fyld af spinat og ricotta. Med tørret æggeblomme og premium øko-skinke fra Troldgården. Forrets-størrelse.

Hvidløgsbrød 50,-

Tempereret brug af hvidløg, grønt indspark fra persille rundet af med dansk økologisk Vesterhavssost. Måske verdens bedste og nok til at dele!

Sidesalat 25,-

Grønål, granatæble og mormordressing.

- PIMP DIN PIZZA -

Det meste er muligt, spørg din tjener!
Vi elsker selv at tilføje ekstra mozzarella efter oven: Bøffel +20,- eller burrata +30,-

*Glutenfri pizzabund koster +25,-
OBS. Vi kan ikke garantere 100% glutenfri pizzaer, da de bages i samme oven, som vores øvrige pizzaer.*

DE STORE RETTER

Kalvekøbe "osso buco style" 165,-

Braiseret kalvekøbe fra Grambogård i intens tomatsauce og gremolata. Dertil salat af nye danske kartofler og fåremælksyoghurt. Serveres med hjemmebagt surdejsbrød.

Ravioli & Old Bastard 135,-

Fyld af spinat og ricotta. Med tørret æggeblomme og premium øko-skinke fra Troldgården.

Gorm's Cæsar 110,-

Kylling, sprød pancetta, hjertesalat, rucola, edamamebønner, rugbrødschips, parmesan og hjemmerørt dressing.

GUILTY PLEASURES

Limited edition:

Dansk sommer 65,-

Sol og sommer i tre lag: Rødgrød - et par scoops af den gode Hansens vaniljeis overøst med Caspers hjemmelavede vanilje-citron koldskål. Garneres med citron og serveres i glas med sugerør og ske!

Tiramisù 65,-

Helt klassisk med mascarpone-creme, brandy, amaretto, espresso & chokolade.

Gorm's issandwich 65,-

Olivenuolie-sponge cake, vaniljeflødeis, saltkaramel & fennikelsukker. Er god at dele, men klart federe bare at smovse selv.

Dessertpizza

65,- (til dig) / **85,-** (til deling)

Syndig, men lækker! Nutella, skumfiduser, banan & hasselnødder. Endnu en original Gorm's-signatur.