



Seks venner

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

Velbekomme!

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. Prisen er pr. person. 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

KALVEKÆBE "OSSO BUCO STYLE" +25,-

Braiseret kalvekæbe fra Grambogård i intens tomat-sauce & gremolata. Dertil salat af nye danske kartofler & fåremælksyoghurt. Serveres med hjemmebagt surdejsbrød.

//

ISSANDWICH

Olivenolie-sponge cake, vaniljeflødeis, saltkaramel & fennikelsukker.

eller

TIRAMISÙ

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

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.

ARANCINI "MILANESE"

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

//

CARPACCIO

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

//

KALVEKÆBE "OSSO BUCO STYLE"

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

//

ISSANDWICH

En lille genialitet fra vores mesterkok Torben.
Olivenuolie-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 tomatsoUCE)

Sweet Truffle 125,- (V)

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

Mr. Cheese Lover 135,- (V)

Vores nordiske fortolkning af den klassiske Quattro-formaggi. Gorgonzola, mozzarella, mascarpone og dansk økologisk Vesterhavsost. 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 tomatsoUCE)

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, ramsløgsolie 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.

Hvidløgsbrød 50,-

Tempereret brug af hvidløg, grønt indspark fra persille rundet af med dansk økologisk Vesterhavsost. 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 ovn: Bøffel +20,- eller burrata +30,-

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

Gorm's Cæsar 110,-

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

GUILTY PLEASURES

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.

LÆSK

Hjemmelavet lemonade 35,-

Vælg mellem citron eller lime/citrongræs/ingefær.

Kande med filtreret vand 20,-

Vand med eller uden brus.
Ad libitum pr. person.

Ebeltoft Gårdbryggeri 42,-

Koldpresset saft, økologisk rørsukker og friskt brøndvand – that's it!
Vælg mellem hindbærbrus, lime/myntebrus & rabarber.

Bornholms Mosteri ØKO 35,-

Økologisk, koldpresset most og saft og social ansvarlighed fra Bornholms Mosteri. Vælg mellem æblemost & hyldeblomst.

Coca Cola / Coca Cola Zero 32,-

Classics for addicts!

GRAPPA

Lys grappa 35,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

Mørk, fadlagret grappa 45,-

Fra Mazzetti d'Altavilla i Piemonte.

DRINKS

Aperol Spritz 75,-

Den klassiske italienske aperitif med Aperol, Prosecco fra Collavo, soda & appelsin.

Gin & Tonic 75,-

Hendrick's Gin, tonic & en kvist frisk rosmarin.

Kokkens køkkensjus 75,-

Mørk rom, soda, hjemmelavet lime-/ingefær-/citrongræslemonade & frisk mynte.

Tjenerens køkkensjus 75,-

Vodka, soda, hjemmelavet citronlemonade & frisk mynte.

VARME DRIKKE

Espresso 25,-

Americano 25,-

Espresso Macchiato 25,-

Cappuccino 35,-

Caffe Latte 35,-

The fra A.C. Perch 35,-

Ekstra shot 5,-

ØL FRA MIKKELLER

Kvalitet og håndværk fra Danmarks über cooleste bryggeri, Mikkeller, der blev grundlagt af Mikkel Borg Bjergsø i 2003, da han begyndte at eksperimentere med ølbrygning i sin København-lejlighed på Vesterbro.

Prøv et flight med 3 fadøl (20 cl.) for 100,-

PÅ FAD 20 cl. / 40 cl.

Pizza Magic Organic Lager (5%) 35,- / 65,-

Gorms x Mikkeller

Duft af korn og nybagt brød – frisk og lækende. Gylden, ren og klar i smagen. Denne øl rammer smagsbalancen til perfektion; de gode råvarer skinner tydeligt igennem – ligesom på vores pizzaer.

Side Eyes Pale Ale (4,6%) 39,- / 69,-

En sprød og ren pale ale. Blød, men fuld mund- og næsefølelse med strejf af citrus, mandarin og tropiske frugter.

Burst IPA (5,5%) 35,- / 65,-

Let tyggegummi-aroma efterfulgt af frisk citrus og appelsin. Let til medium kropsafslutning med en saftig grapefrugt bitterhed.

Iskold Classic (5,6%) 32,- / 60,-

Mørk ravfarvet, og den har en duft af karamelsødme, nybagt brød og smag med sprød tørhed og markant bitterhed. God til traditionelle øldrikkere og en god ledsager til kraftigere retter.

Lokal hane – Restaurantchefens valg

PÅ DÅSE

Visions Lager (4,5%) 49,-

330 ml. Ren, indbydende aroma og medium krop giver en perfekt sessionsøl. Et strejf af citrus fra humlen komplimenterer Visions sprøde finish.

Iskold Classic (5,6%) 55,-

440 ml. Mørk ravfarvet, og den har en duft af karamelsødme, nybagt brød og smag med sprød tørhed og markant bitterhed. God til traditionelle øldrikkere og en god ledsager til kraftigere retter.

Peter, Pale & Mary (4,6%) 55,-

330 ml. *Glutenfri.* Centennial og Amarillo humle-combo ligner rav med aroma og smag af fyrretræ og tropisk frugt.

Drink'in the sun (0,3%) 39,-

330 ml. Smagen af øl uden procenter! Tørstslukkende med citrusfriske noter af grapefrugt, der efterfølges af en behagelig humletørhed. God til pizza – og chauffører.

SODA

Homemade lemonade 35,-

Choose between lemon or lime / lemongrass / ginger.

Picther with filtered water 20,-

Sparkling or still. Ad libitum pr. person.

Ebeltoft Gårdbryggeri 42,-

Cold-pressed juice, organic cane sugar and fresh well water - that's it! Choose between raspberry soda, lime / mint soda & rhubarb.

Bornholms Mosteri *ORG* 35,-

Organic, cold-pressed must and juice and social responsibility from Bornholms Mosteri. Choose between apple juice & elderflower.

Coca Cola / Coca Cola Zero 32,-

Classics for addicts!

GRAPPA

Light grappa 35,-

From Mazzetti d'Altavilla in Piedmont.

Dark, barrel grappa 45,-

From Mazzetti d'Altavilla in Piedmont.

COCKTAILS

Chef's Favorite 75,-

Dark rum, soda, homemade lime / ginger / lemongrass lemonade & fresh mint.

Waiter's Favorite 75,-

Vodka, soda, homemade lemon lemonade & fresh mint.

Gin & Tonic 75,-

Hendrick's Gin, tonic & a sprig of fresh rosemary.

Aperol Spritz 75,-

The classic Italian aperitif with Aperol, Prosecco from Collavo, soda water & orange.

HOT DRINKS

Espresso 25,-

Americano 25,-

Espresso Macchiato 25,-

Cappuccino 35,-

Caffe Latte 35,-

Tea from A.C. Perch 35,-

Extra shot 5,-

BEER FROM MIKKELLER

Quality and craftsmanship from Denmark's by far coolest brewery, Mikkeller, which was founded by Mikkel Borg Bjergsø in 2003, when he started experimenting with beer brewing in his Copenhagen apartment in Vesterbro.

Try a flight with 3 draft beers (20 cl.) for 100,-

ON TAP 20 cl. / 40 cl.

Pizza Magic Organic Lager (5%) 35,- / 65,-

Gorms x Mikkeller

Aroma of cereals and freshly baked bread - fresh and refreshing. Golden, clean and clear in taste. Taste balance to perfection; the good ingredients clearly shine through - just like on our pizzas.

Side Eyes Pale Ale (4,6%) 39,- / 69,-

A crisp and clean pale ale. Soft but full mouthfeel and nose with hints of citrus, mandarin, and tropical fruits.

Burst IPA (5,5%) 35,- / 65,-

Lip smacking and bursting at the seams. Burst IPA pops with a slight bubble gum aroma followed by fresh citrus and orange pith. Light to medium body finishing with a juicy grapefruit bitterness.

Ice cold Classic (5,6%) 32,- / 60,-

Classic Vienna lager; rich aromas of cereal, malt and honey. Taste balances soft sweetness from malt with a refreshing assertive bitterness, medium body, soft carbonation.

Local tap – Restaurant Manager's choice

CAN BEER

Visions Lager (4,5%) 49,-

330 ml. Clean, inviting aroma and medium body make for a perfect session beer. A hint of citrus lemon from the hopping compliments Vision's crisp finish.

Ice cold Classic (5,6%) 55,-

440 ml. This classic vienna lager packs rich aromas of cereal, malt and honey. Taste balances soft sweetness from malt with a refreshing assertive bitterness, medium body, soft carbonation.

Peter, Pale & Mary (4,6%) 55,-

330 ml. *Glutenfri*. Centennial and Amarillo hops-combo pours amber with aroma and flavor of pine and tropical fruit.

Drink' in the sun (0,3%) 39,-

330 ml. The taste of beer without percentages! Thirst quenching with lemon fresh notes of grapefruit followed by a pleasant hop dryness. Good for pizza - and drivers.