

bjørn & delfino

Velkommen hos BJØRN & DELFINO - Engholmenes neighbourhood-restaurant, hvor retter inspireret af det sydeuropæiske køkken serveres som delevendig comfortfood. Maden er ærlig og simpel med råvarer af kompromisløs kvalitet med blik for danske leverandører og økologi.

Vi håber, at du vil mærke mødet mellem den lunefulde bjørn og den legesyge delfin, som både rummer festlige weekendaftener og hyggelige hverdagsaftener i en uhøjtidelig og hjemlig atmosfære. Rigtig god fornøjelse!

VELKOMMEN

SIGNATUR COCKTAILS

DELFINO

Aperol - Citron - Gin
115,-

BJØRN

Orangelikør
Lakrids - Rom
115,-

ØSTERS & CHAMPAGNE

Et glas Champagne
Brut Pol Cochet
&
2 Gillaudeau østers
175,-/person

VINMENU

2 glas vin tilpasset
valg af menu
195,-/person

MENUER

BJØRN

2 SMÅRETTER TIL DELING:
ARANCINI OG TATAR AF OKSE
SERVERES MED SURDEJSBRØD

VALGFRI HOVEDRET + SIDE

KARAMEL CRÈME BRÛLÉE

395,-/PERSON

DELFINO

SMÅRETTER TIL DELING:
STRACCIATELLA
ARANCINI
HELLEFLYNDER
BAGT RØDBEDE
SVAMPE Á LA CREME
TATAR AF OKSE

SERVERES MED OLIVEN OG SURDEJSBRØD

295,-/PERSON

Menuerne skal vælges af hele bordet.

Spørgsmål til allergener? Spørg personalet.

SMÅRETTER

GRØNNE OLIVEN FRA PUGLIA - CITRONSKAL - OLIVENOLIE 45,-

GILLARDEAU ØSTERS - CITRON - TABASCO 3 STK./105,-

SPRØDE ARANCINI - GRÆSKARPURÉ - SYLTET GRÆSKAR 80,-

STRACCIATELLA - FENNIKEL - RADICCHIO - PISTACIE 90,-

SVAMPE Á LA CREME - GRILLET FOCCACIA - PERSILLE - SYLTEDE LØG 95,-

SALTBAGT RØDBEDE - RØDBEDECHIPS - FÅREMÆLKSYOUGHURT - LAKRIDS 95,-

TATAR AF OKSE FRA GRAMBOGÅRD - ESTRAGON - BRØD - SYLTEDE SENNEPSKORN 130,-

HELLEFLYNDER - CITRON - SYLTET PÆRE - MYNTE 110,-

"4 OSTE" MINI SURDEJSPIZZA - ØLLINGEGAARD MOZZARELLA - GORGONZOLA - RØD KRYSTAL - PROVOLONE - HONNING 100,-

"MEATBALLS" MINI SURDEJSPIZZA - TOMAT - ØLLINGEGAARD MOZZARELLA - SALVIE - STRACCIATELLA - RØD KRYSTAL 100,-

"PARMA" MINI SURDEJSPIZZA - TOMAT - ØLLINGEGAARD MOZZARELLA - RUCOLA - RADICCHIO - JULSØ SOLBÆR - HONNING 100,-

HOVEDRETTER

HELLEFLYNDER PÅ BEN "EN PAPILOTTE" - CITRON - URTER 215,-

RIBEYE "TAGLIATA-STYLE" - SMØR - PERSILLE - CAPERS - CITRON 215,-

HÅNDLAVET FYLDT PASTA FRA PIOLA PASTIFICIO
- KARTOFFELTORTELLONI - SMØR - SALVIE - PINJEKERNER - RØD KRYSTAL 175,-

SIDES

POLENTAFRITTER - ESTRAGONMAYO 50,-

SPRØDE SALATER - URTER - FENNIKEL - VINAIGRETTE 50,-

MAC'N'CHEESE - MACCHERONI - BECHAMEL - PIMENT D'ESPELETTE - RØD KRYSTAL 50,-

DESSERT & OST

BAGTE BLOMMER - MARENGS - HASSELNØD - CREME AF MÆLKECHOKOLADE 85,-

KARAMEL CRÈME BRÛLÉE 85,-

3 OSTE UNIKA HVID SKIMMEL - JULSØ SOLBÆR FRA THEM - ØLLINGEGAARD FRISKOST 100,-

COCKTAILS & DRINKS

ALLE COCKTAILS 115,-

DELFINO APEROL – CITRON – GIN

BJØRN ORANGELIKØR – LAKRIDS – ROM

ETNA CLEMENTIN GIN – VERMOUTH - APPELSIN

ESPRESSO MARTINI VODKA - ESPRESSO - KAFFELIKØR

AMARETTO SOUR AMARETTO – CITRON - ÆGGEHVIDE

Klassiske og alkoholfrie cocktails er også tilgængelige. Spørg blot din tjener.

SOFTDRINKS

FILTRERET VAND MED ELLER UDEN BOBLER. AD LIBITUM 30,-/PERSON

DEPANNEUR ØKO SODAVAND LIMONATA ELLER SPORTIVO 50,-

ØKOLOGISK SAFT HYLDEBLOMST ELLER RABARBER 50,-

HJEMMELAVET LEMONADE 50,-

ØL

MIKKELLER FADØL ØKOLOGISK DELFINO PILS - BJØRN BROWN ALE ELLER BURST IPA 65,-

ALKOHOLFRI "DRINK IN THE SUN" FRA MIKKELLER 50,-

PERONI RED LET HUMLET PILSNER 58,-

BIRRA LUCANA ITALIENSK BLONDE 58,-