

bjørn & delfino

I denne bjørn-sæson samarbejder vi med CphFarmHouse, som lokalt dyrker næringsrigt mikrogrønt, og *EAT WASTED, som producerer pasta af overskudsbrød. En mission der reducerer CO2-udledningen og hjælper dem i nød — og en mission vi er stolte af at støtte. Alt sammen præsenteret med B&Ds legende twist på det sydeuropæiske køkken.

VELKOMST - SIGNATURCOCKTAILS

DELFINO Gin - rabarber - citron - æggehvite **125**

BJØRN Rom - orangelikør - lakrids **125**

DELFINO

350

Alle retter serveres til deling

Serveres med maltknækbrød, olivenolie og surdejsfocaccia

1. SERVERING

KÅL "MILLEFOGLIE"

HIRAMASA CARPACCIO

ARTISKOK BLOMST

KALVEBRISLER

~

2. SERVERING

CEVICHE

TATAR AF OKSE

ARANCINI CACIO E PEPE

BJØRN

450

Serveres med maltknækbrød, olivenolie og surdejsfocaccia

KØKKENCHEFENS SNACK

FORRET

TOSCANSK RIBOLLITA

HOVEDRET

Vælg imellem

BUTTERFLIED MAKREL

"WASTED" PASTA* SVAMPERAGU

LAM MED TRØFFEL (+25)

(Tilføj friskrevet trøffel +45)

SIDE

Vælg imellem

KNUSTE KARTOFLER

RISTET BLOMKÅL

DESSERT

ITALIENSK MOCHI

Spørgsmål til allergener? Spørg personalet.

Menuerne skal vælges af hele bordet.

MENU - UPGRADES

HVIDLØGSBRØD 25 pr. person

VIN TIL MADEN 195 pr. person - Vælg 2 glas vin fra glas-sortimentet

SMÅ RETTER

OLIVEN Græske marinerede oliven **45**

BRØD Surdejsbrød - sprødt maltknækbrød **40**

HVIDLØGSBRØD What's not to like? **75**

ARANCINI CACIO E PEPE Madagaskar pebermayo **95**

ARTISKOK BLOMST Ansjos-smør og fedtede fingre **100**

KALVEBRISLER Miso - blomkålspure - Davides fish sauce - sprød rugbrød - amaranth **130**

TATAR AF OKSE Syltet hokkaido - kerner - græskar-mayo - sennepskarse **125**

TOSCANSK RIBOLLITA Grøntsagssuppe - sprødt brød - parmesan - friteret salvie **90**

KÅL "MILLEFOLGIE" Toscansk kål - savoy - brunet smør - hasselnødder - radisespirer **100**

HIRAMASA CARPACCIO Kingfish - ponzu - purløgssolie - brændte blommer **135**

CEVICHE Havkat - variation af svampe - koriander **130**

HOVEDRETTER

"WASTED" PASTA* Svamperagu - stegte svampe - god samvittighed **175**

LAM Trøffelsauce - friske urter **255**

(Tilføj friskrevet trøffel +45)

BUTTERFLIED MAKREL Stegt makrel - yuzu blanquette - lime **205**

SIDES TIL HOVEDRETTER

SPRØDE KNUSTE KARTOFLER Ramsløgsmayo **70**

RISTET BLOMKÅL Græsk yoghurt - oliven - valnødder **60**

DESSERTER

NONNA STELLAS "CASTAGNACCIO" Kastanjekage - pinjekerner - rosiner - yoghurtis **85**

ITALIENSK MOCHI Figen-marmelade - rom - chokolade **75**

** Pasta lavet af overskudsbrød fra EAT WASTED, hvis mission er at hjælpe klimaet og dem i nød. En mission vi er stolte af at være en del af.*

COCKTAILS & DRINKS

DELFINO Gin - rabarber - citron - æggehvide **125**

BJØRN Rom - orangelikør - lakrids **125**

HIPPIE HIBISCUS Hvid rom - aperol - hibiscus - citron - æggehvide **125**

AMARETTO SOUR Amaretto - citron - vanilje - æggehvide **125**

APEROL SPRITZ Aperol - prosecco - appelsin - danskvand **110**

HUGO SPRITZ Prosecco - hyldeblomst - lime - mynte **110**

ESPRESSO MARTINI Vodka - espresso - kaffelikør - vanilje **135**

MOCKTAILS (0.0%)

DELFINO Rabarber - citron - æggehvide - Tanqueray Gin 0,0% **95**

HIPPIE HIBISCUS Hibiscus - citron - æggehvide - Tanqueray Gin 0,0% **95**

AMARETTO SOUR Amarettosirup - citron - vanilje - æggehvide **95**

SOFTDRINKS

FILTRERET VAND med eller uden bobler. Ad libitum **25/person**

RABARBERSODAVAND Økologisk fra Fritz Spritz **45**

APPELSINSODAVAND Økologisk fra Fritz Spritz **45**

LEMONADE Citron - lime - ingefær **45**

FADØL

CLASSIC FUR bryghus **65**

PILSNER FUR bryghus **65**

HVEDE FUR bryghus **65**