



MENU EFTERÅR/VINTER 2024

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.

Spørgsmål til allergener? Spørg personalet.



VELKOMST

BOBLER 90

Pignoletto

DELFINO PUNCH 125

Rom, citron, ingefær, orange bitter og æggehvite

BJØRN 125

Rom, orangelikør og lakrids

DELFINO

350

Når du vil spise "family style" hvor alle 6 retter serveres til deling om bordet. Menuen serveres med maltknækbrød, olivenolie og surdejsfocaccia

1. SERVERING

CEVICHE

Havkat, brændte blommer, ponzu og koriander.

ARTISKOK

Jordskokker, sprødt brød og purløg.

KALVEBRISLER

Miso, blomkål og malt.

~

2. SERVERING

SVAMPE "TOAST"

Sprød foccacia, variation af svampe og Karl Johan-skum.

OKSETATAR

Syltet græskar, sennepskarse og græskarkerner.

KÅL MILLEFOGLIE

Palmeål, brunet smør og hasselnødder.

BJØRN

450

Når du - som bjørnen - vil have retterne for dig selv. Menuen serveres med maltknækbrød, olivenolie og surdejsfocaccia

VELKOMST

KØKKENCHEFENS SNACK

FORRET

TOSCANSK RIBOLLITA

Klassisk dyb grøntsagssuppe med bønner, parmesan og friteret salvie.

HOVEDRET

Se udvalget på næste side

SIDE

Se udvalget på næste side

DESSERT

ITALIENSK MOCHI

Pære, figenmarmelade og mørk chokolade

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



EFTERÅR/VINTER

I denne 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.

SMÅ RETTER

OLIVEN Græske marinerede oliven **45**

BRØD Surdejsbrød og sprødt maltknækbrød **40**

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

ARANCINI CACIO E PEPE Madagaskar pebermayo **95**

ARTISKOK Jordskokker, sprødt brød og purløg **100**

SVAMPE "TOAST" Sprød foccacia, variation af svampe og Karl Johan-skum **100**

TOSCANSK RIBOLLITA (Klassisk dyb grøntsagssuppe) Bønner, parmesan og friteret salvie **90**

KÅL "MILLEFOGLIE" Palmekål, brunet smør og hasselnødder **100**

CEVICHE Havkat, brændte blommer, ponzu og koriander **130**

KALVEBRISLER Miso, blomkål og malt **130**

OKSETATAR Syltet græskar, sennepskarse og græskarkerner **125**

HOVEDRETTER

PASTA FRA GUTTERNE I "WASTED" Svamperagú og god samvittighed **175**

HELSTEGT HAVBARS (uden ben) Yuzu blanquette og lime **205**

OKSE SOM MEDALJON Teres major, trøffelsauce, sylt og årstidens grønt **245**

Tilføj friskrevet trøffel +45

SIDES TIL HOVEDRETTER

SPRØDE KNUSTE KARTOFLER Ramsløgsmayo **70**

RISTET BLOMKÅL Græsk yoghurt, oliven og valnødder **60**

DESSERTER

NONNA STELLAS KASTANJEKAGE Pinjekerner, rosiner og yoghurtis **85**

ITALIENSK MOCHI Pære, figenmarmelade og mørk chokolade **75**

COCKTAILS & DRINKS

DELFINO PUNCH Lys rum, citron, ingefær, orangebitter og mynte **125**

BJØRN Rom, orangelikør og lakrids **125**

BLOODY ORANGE Cointreau, blodappelsin, Brandy, citron og æggehvide **125**

AMARETTO SOUR Amaretto, citron, vanilje og æggehvide **125**

BROMBÆR G&T Brombær, Bombay gin og tonic **110**

B&D VINTERSPRITZ Vermouth, Prosecco og vores hemmelige jule-essens **110**

ESPRESSO MARTINI Vodka, espresso, kaffelikør og vanilje **135**

MOCKTAILS (0.0%)

B&D G&T Tanqueray Gin 0,0% og tonic **95**

BLOODY ORANGE Blodappelsin, Tanqueray Gin 0,0%, citron og æggehvide **95**

AMARETTO SOUR Amarettosirup, citron, vanilje og 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 og ingefær **45**

FADØL

CLASSIC ØKO Herslev Bryghus **69**

PILSNER ØKO Herslev Bryghus **69**

IPA ØKO Herslev Bryghus **69**

**bjørn &
delfino**