



VINTERMENU

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 mynte

BJØRN 125
Rom, orangelikør og lakrids

DELFINO

395

Serveres "family style" til deling om bordet med maltknækbrød, olivenolie og surdejsfocaccia

1. SERVERING

CEVICHE

Torsk, ponzu, glaskål og syltet æble.

JORDSKOK

Sprødt brød og purløg.

RØGEDE GULERØDDER

Wasabimayo, tyttebær og panko.

BRAISERET KNOLDSELLERI

Miso-glace, citronmayo og selleri-tuile.

~

2. SERVERING

OKSETATAR

Chips, syltede kartofler, brændt hvidløg og sort hvidløgsmayo.

CONFITERET PORRE

Romesco, syltede muslinger og brændt porre.

ARANCINI CACIO E PEPE

Peber, parmesan og pecorino.

BJØRN

495

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

CHEESECAKE BASQUE

"Brændt" cheesecake med amaretto og æble.

Menuerne skal vælges af hele bordet.

MENU - UPGRADES

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

Spørgsmål til allergener? Spørg din tjener!



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**

JORDSKOK Sprødt brød og purløg **100**

ARANCINI CACIO E PEPE Peber, parmesan og pecorino **95**

CONFITERET PORRE Romesco, syltede muslinger og brændt porre **105**

BRAISERET KNOLDESELLERI Miso-glance, citronmayo og selleri-tuile **110**

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

RØGEDE GULERØDDER Wasabimayo, råmarinerede tyttebær og sprød panko **110**

OKSETATAR Chips, syltede kartofler, brændt hvidløg og sort hvidløgsmayo **135**

CEVICHE Torsk, ponzu, glaskål og syltet æble **120**

HOVEDRETTER

HJEMMELAVET RAVIOLI Rygeost, ricotta, buerre blanc og sprødt brød **185**

Tilføj friskrevet trøffel +45

HELSTEGT HAVBARS Yuzu blanquette og lime **205**

BAISERET SVINEBRYST Kål, æbler, kærnemælkssauce og purløg **225**

SIDES TIL HOVEDRETTER

SPRØDE KNUSTE KARTOFLER Ramsløgsmayo **70**

VARIATION AF RØDBEDER Salte, rå og syltede med yogurtsauce og nødder **65**

DESSERTER

CHEESECAKE BASQUE "Brændt" cheesecake med amaretto og æble **70**

B&D TIRAMISU Kakao "sponge cake", kaffe-is og mascarponeskum **80**

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**



DELFINO

395

Served "family-style" for sharing with malt crispbread, sourdough focaccia and olive oil

1. SERVING

CEVICHE

Cod, ponzu, kohlrabi and pickled apple.

JERUSALEM ARTICHOKE

Crisp bread and chives.

SMOKED CARROTS

Wasabi mayo, cowberries and panko.

BRAISED CELERIAC

Miso glaze, lemon mayo and cellery tuile.

~

2. SERVING

BEEF TARTARE

Chips, pickled potatoes, burnt garlic and black garlic mayo.

CONFIT LEEKS

Romesco, pickled mussels and burnt leeks.

ARANCINI CACIO E PEPE

Peber, parmesan and pecorino.

BJØRN

495

*Be a bear - You don't have to share!
Served with malt crisp bread, sourdough focaccia and olive oil*

WELCOME

Headchefs small starter snack

~

STARTER

TUSCAN RIBOLLITA

Classic deep veggie soup with beans, parmesan and fried sage.

~

MAIN

Choose from all the main dishes

~

SIDE

Choose from the side dishes

~

DESSERT

CHEESECAKE BASQUE

"Burnt" cheesecake with amaretto and apple.

Menus must be chosen by the entire table.

MENU - UPGRADES

WINE PAIRING 195 per person - Choose 2 wines from the glass selection.

Questions about allergens? Ask your waiter!



WINTER

This bear-season, we are collaborating with CphFarm-House, which locally grows nutritious microgreens, and EAT WASTED, which produces pasta from surplus bread. A mission that reduces CO2 emissions and helps those in need — and a mission we are proud to support.

All presented with B&D's playful twist on Southern European cuisine.

SMALL DISHES

OLIVES Greek marinated olives **45**

BREAD Sourdough and crisp malt bread **40**

GARLIC GREAD What's not to like? **75**

JERUSALEM ARTICHOKE Crisp bread and chives **100**

ARANCINI CACIO E PEPE Pepper, parmesan and pecorino **95**

CONFIT LEEKS Romesco, pickled mussels and burnt leeks **105**

BRAISED CELERIAC Miso-glaze, lemon mayo and celeriac tuile **110**

TUSCAN RIBOLLITA (Classic deep veggie soup) Beans, parmesan and fried sage **90**

SMOKED CARROTS Wasabi mayo, pickled cowberries and crispy panko **110**

BEEF TARTARE Chips, pickled potatoes, burnt garlic and black garlic mayo **135**

CEVICHE Cod, ponzu, kohlrabi and pickled apple **120**

MAINS

HOMEMADE RAVIOLI Smoked cheese, ricotta, buerre blanc and crispy bread **185**

Add freshly grated truffle +45

WHOLE FRIED SEABASS Yuzu blanquette and lime **205**

BAISED PORK BELLY Cale, apple, buttermilk sauce and chives **225**

SIDES FOR MAINS

CRISPY CRUSHED POTATOES Chive mayo **70**

VARIATION OF BEETS Salty, raw and pickled with yogurt sauce and nuts **65**

DESSERTS

CHEESECAKE BASQUE "Burnt" cheesecake with amaretto and apple **70**

B&D TIRAMISU Cocoa "sponge cake", coffee ice cream and mascarpone foam **80**

COCKTAILS & DRINKS

DELFINO PUNCH Light rum, lemon, ginger, orange bitter and mint **125**

BJØRN Rum, orange liquer and liquorice **125**

BLOODY ORANGE Cointreau, blood orange, Brandy, lemon and egg white **125**

AMARETTO SOUR Amaretto, lemon, vanilla and egg white **125**

BLACKBERRY G&T Blackberry, Bombay gin and tonic **110**

B&D WINTER SPRITZ Vermouth, Prosecco and our secret christmas essence **110**

ESPRESSO MARTINI Vodka, espresso, coffee liquer and vanilla **135**

MOCKTAILS (0.0%)

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

BLOODY ORANGE Blood orange, Tanqueray Gin 0,0%, lemon and egg white **95**

AMARETTO SOUR Amaretto syrup, lemon, vanilla and egg white **95**

SOFTDRINKS

FILTERED WATER sparkling or still. Ad libitum **25/person**

RHUBARB SODA Organic from Fritz Spritz **45**

ORANGE SODA Organic from Fritz Spritz **45**

LEMONADE Lemon, lime and ginger **45**

DRAFT BEER

CLASSIC ORGANIC Herslev Bryghus **69**

PILSNER ORGANIC Herslev Bryghus **69**

IPA ORGANIC Herslev Bryghus **69**

**bjørn &
delfino**