



BARK er en hyldest til naturen og de store smagsoplevelser, den giver os.  
Vi laver velsmagende mad uden svinkeærinder af gode og bæredygtige råvarer.

## LETTE SNACKS

**KROKETTER** af and serveret med syltede solbær mayo 49,-

**CHILI-OST** af Vesterhavssost og cheddar med sky og honningdip 40,-

## FORRETTER

**SÆSONENS GRØNTSAGSSUPPE** – spørg venligst din tjener 95,-

**FLAMMEGRILLET FÆRØSK LAKS** serveret med peberrodscrème, urtesalat, syltede løg, lakserogn, ristede rugbrødskrummer og porreaske 95,-

**STEGT, RØGET KYLLINGERILLETTE FRA HOPBALLE MØLLE** serveret med frisk purløg, purløgsolie og stegte kapers 105,-



# SALATER

**BARK SALAT** med cherrytomater, friske urter, smørstegte croutons, revet ost og skyr dressing.

Serveret med letrøget færøsk laks

125,-



# HOVEDRETTER

**GRILLET RIBEYE** af økologisk Nordjysk Naturkød med urtesmør

265,-

**BRAISERET SVINEKAM** fra Henriksfælts gård, serveret med butternut squashpuré,

bagte skalotteløg og sauterede svampe

175,-

**PANDESTEGT TORSK** med hvidløg, chili, citron, olivenolie og fennikel

195,-

**CREMET SVAMPE TAGLIATELLE** serveret med Vesterhavsost

155,-

**GRILLET KYLLING** med lune dampede grøntsager marinerede i lidt olie, eddike og hakkede krydeurter

185,-



**GRILLET LAKS** med grillet zucchini, asparges kartofler og løvstikke pesto

205,-



## Nordjysk Naturkød (økologisk)

Nordjysk Naturkød producerer økologiske og bæredygtige kvalitetsråvarer baseret på kvæg, som bidrager til at beskytte de naturlige markområder i Nordjylland.

Dette koncept er blevet udviklet og tilpasset balance og omsorg for dyr, natur og mennesker.

Fra jord til bord for en smagfuld oplevelse.

# BARK BURGERS

BARK burgers tilberedes over bål i vores trækulsfyrede grillovn og serveres i en dejlig ristet bolle med salat, røget mayo og hjemmelavet pickles.

Kødet kommer fra vores eget fritgående kvæg fra Nordjylland.

Alle BARK burgere kan fås med sprød økologisk kylling +25,-

<b>PULLED PORK BURGER</b> <i>Svinekam fra Henriksfælts gård braiseret i BARK øl, serveret med chipotle mayo, krydret blommechutney, coleslaw og røget mayo</i>	130,-
<b>BACON</b> <i>Sprød bacon, "mustchup", bacon, chutney og pepper jack ost</i>	130,-
<b>SPICY</b> <i>Hjemmelavet fermenteret chili sauce, jalapeño mayo og pepper jack ost</i>	130,-
<b>CHEESE</b> <i>Tomat, rødløg, trøffelmayo – serveret med <u>dit</u> valg af ost: Blåskimmel – Vesterhavsost eller lagret Cheddar</i>	130,-
<b>GRØN VEGANER</b> <i>Grøntsagsburger, krydret græskarkompot, portobellosvampe og vegansk ost</i>	130,-

## TILVALG

### TILBEHØR

POMMES FRITES	30,-	SWEET POTATO FRIS	30,-	SPRØDE LØGRINGE	30,-
GRATINERET KARTOFFELMOS MED BACON	30,-				

### GRØNT

BLANDET SALAT	25,-	PICKLES	15,-
SAUTEREDE GRØNTSAGER	25,-	RISTET BLOMKÅL	25,-

### DRESSING / SAUCE

RØGET MAYO	15,-	JALAPEÑO MAYO	15,-	SOLBÆR MAYO	15,-
MUSTCHUP	15,-	BRØNDKARSE-AIOLI	15,-	RØDVINSSAUCE	15,-

# DESSERTER

<b>ÆBLETRIFFLI</b> med <i>Bella de Boscop æbler serveret med hjemmelavet knas og pisket vanilje crème fraiche</i>	95,-
<b>VANILJEIS SANDWICH</b> med <i>ristede nødder, brun farin og karamelsauce</i>	75,-
<b>UDVALG AF UNIKA OSTE</b> med <i>græskar- &amp; æblemarmelade og sprødt brød</i>	95,-

Ørestads Boulevard 114-118, 2300 Copenhagen S,

T: +45 8877 6685 W: [restaurantbark.dk](http://restaurantbark.dk)

Alle priser i danske kroner inkl. service og betjening