



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

RØGEDE MANDLER	40,-
SPRØDT BRØD med friskost blandet med ristet peberfrugt, chili og hvidløg	40,-
HJEMMELAVEDE SPRØDE FLÆSKESVÆR drysset med salt og BARK krydderier, serveret med røget mayo	45,-
ANGUS ØLPØLSE fra Skåne, serveret med grillede oliven	50,-
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,-
TARTAR AF NORDJYSK NATURKØD serveret med kapers, sennep, smørstegte croutons og røget mayo	95,-
RODFRUGTER serveret med dansk gedeost	85,-

SALATER

BARK SALAT med cherrytomater, friske urter, smørstegte croutons, revet Vesterhavs ost og skyr senneps dressing. Serveret med letrøget færøsk laks	125,-
QUINOA SALAT med grillet tofu, tørrede svesker, sherry vineddike og ristede cashewnødder	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, fennikel & Hvid vine	195,-
BBQ KYLLINGEBRYST FRA HOPBALLE MØLLE serveret med spidskål i æblecider- og barbecuemarinade	175,-
CREMET SVAMPE TAGLIATELLE serveret med Vesterhavsost	155,-
GRILLET FLANKSTEAK serveret med bagte skalotteløg & brøndkarse aioli	215,-

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,-

PULLED PORK BURGER <i>Svinekam fra Henriksfælts gård braiseret i BARK øl, serveret med chipotle mayo, krydret blommechutney, coleslaw og røget mayo</i>	130,-
BACON <i>Sprød bacon, "mustchup", bacon, chutney og pepper jack ost</i>	130,-
SPICY <i>Hjemmelavet fermenteret chili sauce, jalapeño mayo og pepper jack ost</i>	130,-
CHEESE <i>Tomat, rødløg, trøffelmayo – serveret med <u>dit</u> valg af ost: Blåskimmel – Vesterhavsost eller lagret Cheddar</i>	130,-
VEGANER <i>Grøntsagsburger, krydret græskarkompot, Portobello svamp 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,-
ÆBLECIDER BBQ SAUCE	15,-	HJEMMELAVET BÉARNAISE SAUCE	15,-		

DESSERTER

ÆBLETRIFFLI med Bella de Boscop æbler serveret med hjemmelavet knas og pisket vanilje crème fraiche	95,-
VANILJEIS SANDWICH med ristede nødder, brun farin og karamelsauce	75,-
UDVALG AF UNIKA OSTE med græskar- & æblemarmelade og sprødt brød	95,-
CHOKOLADEKAGE med rosmarin- og karamelsauce, vaniljeis og røget marengs	95,-

Ørestads Boulevard 114-118, 2300 Copenhagen S,

T: +45 8877 6685 W: restaurantbark.dk

Alle priser i danske kroner inkl. service og betjening