



*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**

<b>RØGEDE MANDLER</b>	<b>40,-</b>
<b>KNÆKBRØD</b> <i>Serveret med løvstikke friskost</i>	<b>40,-</b>
<b>ANGUS ØLPØLSE</b> <i>Fra Skåne, serveret med grillede oliven.</i>	<b>50,-</b>
<b>CHILI-OST</b> <i>Af Vesterhavsost og cheddar med skyr- og honningdip</i>	<b>40,-</b>
<b>SØDE OG STÆRKE KYLLINGEVINGER (6 STK.)</b> <i>Fra Hopballemølle</i>	<b>85,-</b>
<b>BARK CHARCUTERIE BRÆT (MINIMUM 2 PERSONER)</b> <i>Serveret med Skågen skinke, Ventricina salami, Gammel Knas fra Arlas Unika projekt, oliven og cornichoner</i>	<b>98,-</b>

# FORRETTER

## SÆSONENS GRØNTSAGSSUPPE

*Spørg venligst din tjener om dagens udvalg*

95,-



## FLAMMEGRILLET ISLANDSK LAKS

*Serveret med peberrodscrème, urtesalat, syltede løg, ørredrogn, ristede rugbrødskrummer og porreaske*

95,-

## RØGET KYLLINGERILLETTE

*Kylling fra Hopballe mølle, serveret med frisk kørvæl, kørvæloolie og friturestegte kapers*

105,-

## TATAR AF OKSEKØD

*Serveret med kapers, sennep, smørstegte croutoner og røget mayo*

95,-

## GRILLEDE RØDBEDER

*Serveret med friteret dansk gedeost*

85,-

# SALAT

## BARK SALAT

*Serveret med cherrytomater, friske urter, smørstegte croutoner, revet Vesterhavssost og skyr-sennepsdressing*

95,-



## KAN FÅS MED FØLGENDE TILVALG:

LETRØGET ISLANDSK LAKS

30,-

RØGET KYLLINGEBRYST

30,-

# HOVEDRETTER

<b>GRILLET RIBEYE</b> <i>Af økologisk okse, serveret med urtesmør</i>	265,-
<b>GRILLET FLANKESTEG</b> <i>Serveret med bagte skalotteløg og brøndkarse-aioli.</i>	215,-
<b>BRAISERET NAKKEFILET</b> <i>Serveret med butternut squash, sauterede svampe og braisersky</i>	175,-
<b>BBQ KYLLINGEBRYST</b> <i>Kylling fra Hopballemlølle, serveret med spidskål</i>	175,-
<b>PANDESTEGT TORSK</b> <i>Serveret med hvidløg, chili, citron, olivenolie, fennikel og hvidvin</i>	195,-
<b>CHEESE STEAK SANDWICH</b> <i>Serveret med surdejsbrød, karamelliseret løg, drueagurk, gratineret oksekød med emmentaler ost</i>	109,-
<b>TAGLIATELLE</b> <i>Serveret med peberfrugt, cherytomater, basilikum og Vesterhavsost</i>	155,-
<b>GRILLET KOTELETT AF LAKS</b> <i>Serveret med ristede, knuste kartofler, dampet romanesco og en kold yoghurt-urtesauce</i>	205,-



# TILVALG

<b>DRESSINGER &amp; SAUCER</b> -Mayo    -Røget mayo    -Jalapeño-mayo    -Ketchup    -Rødvinsauce    -Bearnaise	15,-
<b>FRA FRITUREN</b> -Pommes frites    -Søde pommes frites    -Sprøde løggringe	30,-
<b>GRØNT</b> -Blandet salat    -Sauterede grøntsager	25,-

# BARK BURGERS

Vares BARK burgere tilberedes over bål i vores trækulsfyrede grillovn.

BARK burger serveres i en brioche bolle med pommes frites.

<b>BACON</b>	<b>165,-</b>
<i>Sprød bacon, "mustchup", bacon chutney og pepper jack ost</i>	
<b>SPICY</b>	<b>165,-</b>
<i>Hjemmelavet fermenteret chilisaucе, jalapeño mayo og Pepper Jack ost</i>	
<b>CHEESE</b>	<b>165,-</b>
<i>Tomat, rødløg, trøffelmayo – serveret med dit valg af ost:</i>	
<i>-Lagret cheddar ost</i>	
<i>-Vesterhavsost</i>	
<i>-Blåskimmelost</i>	
<b>VEGAN</b>	<b>165,-</b>
<i>Pulled Oumph! (soja protein), krydret græskarkompot og Portobellosvampe</i>	
<b>ALLE BARK BURGERE KAN FÅS MED SPRØD KYLLING</b>	<b>+25,-</b>

# DESSERTER

<b>HJEMMELAVET NEW YORK CHEESECAKE</b>	<b>98,-</b>
<i>Serveret med havtorns coulis</i>	
<b>ÆBLETRIFFLI</b>	<b>95,-</b>
<i>Serveret med Belle de Boskoop æblekompot med hjemmelavet knas og pisket vanilje-crème fraiche</i>	
<b>VANILJEIS-SANDWICH</b>	<b>75,-</b>
<i>Serveret med ristede nødder og karamelliseret chokoladesauce</i>	
<b>CHOKOLADEKAGE</b>	<b>95,-</b>
<i>Serveret med rosmarin og karamelsauce, vaniljeis og røget marengs</i>	
<b>UDVALG AF UNIKA CHEESE</b>	<b>95,-</b>
<i>Serveret med græskar og æblemarmelade og sprødt brød</i>	

Ørestads Boulevard 114-118, 2300 Copenhagen S,

T: +45 8877 6685 W: restaurantbark.dk

Alle priser i danske kroner inkl. service og betjening