



BARK er en hyldelse 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>	40,-
<b>SPRØDT BRØD</b> med friskost blandet med ristet peberfrugt, chili og hvidløg	40,-
<b>HJEMMELAVEDE SPRØDE FLÆSKESVÆR</b> drysset med salt og BARK krydderier, serveret med røget mayo	45,-
<b>ANGUS ØLPØLSE</b> fra Skåne, serveret med grillede oliven	50,-
<b>KROKETTER</b> af and serveret med syltede solbær mayo	49,-
<b>CHILI-CHEESE</b> af Vesterhavsost og cheddar med sky og honningdip	40,-

## FORRETTER

<b>SÆSONENS GRØNTSAGSSUPPE</b> – spørg venligst din tjener	95,-
<b>FLAMMEGRILLET ISLANDSK LAKS</b> serveret med peberrodscrème, urtesalat, syltede løg, ørredrogn, ristede rugbrødskrummer og porreaske	95,-
<b>RØGET KYLLINGERILLETTE FRA HOPBALLE MØLLE</b> serveret med frisk purløg, purløgsolie og friterede kapers	105,-
<b>TARTAR AF NORDJYSK NATURKØD</b> serveret med kapers, sennep, smørstegte croutons og røget mayo	95,-
<b>GRILLEDE RØDBEDER</b> serveret med friteret dansk gedeost	85,-
<b>SMØRSTEGT SVAMPETOAST</b> serveret med semitørrede tomater	95,-

# SALATER

**BARK SALAT** med cherrytomater, friske urter, smørstegte croutons, revet Vesterhavs ost og skyr senneps dressing. 95,-

*Kan fås med følgende tilvalg:*

letrøget islandsk laks +30

røget kylling brøst +30

# HOVEDRETTER

**GRILLET RIBEYE** af økologisk Nordjysk Naturkød med urtesmør 265,-

**BRAISERET NAKKEFILET** fra Henriksfælts gård, serveret med butternut squash, bagte skalotteløg og sauterede svampe sauce 175,-

**PANDESTEGT TORSK** med hvidløg, chili, citron, olivenolie, fennikel & hvid vin 195,-

**BBQ KYLLINGEBRYST FRA HOPBALLE MØLLE** serveret med spidskål 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 kvæg fra Nordjylland.

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

<b>PULLED PORK BURGER</b> <i>Svinebov fra Henriksfælts gård braiseret i BARK øl, serveret med chipotle mayo, krydret blommechutney og coleslaw</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>VEGANER</b> <i>Pulled oumph, krydret græskarkompot og Portobello svamp</i>	130,-

## TILVALG

### TILBEHØR

POMMES FRITES	30,-	SWEET POTATO FRIES	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,-
SPICY KETCHUP	15,-	BRØNDKARSE-AIOLI	15,-	RØDVINSSAUCE	15,-
ÆBLECIDER BBQ SAUCE	15,-	HJEMMELAVET BÉARNAISE SAUCE	15,-	MAYO	15,-

# DESSERTER

<b>ÆBLETRIFFLI</b> med Bella de Boscop æbler serveret med hjemmelavet crumblé og pisket vanilje crème fraîche	95,-
<b>VANILJEIS SANDWICH</b> med ristede nødder og karamelliseret chokolade sauce	75,-
<b>UDVALG AF UNIKA OSTE</b> med græskar- & æblemarmelade og sprødt brød	95,-
<b>CHOKOLADEKAGE</b> 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