



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 Vesterhavsoست og cheddar med sky og honningdip | 40,- |

FORRETTER

| | |
|---|-------|
| SÆSONENS GRØNTSAGSSUPPE – spørg venligst din tjener | 95,- |
| FLAMMEGRILLET ISLANDSK LAKS serveret med peberrodscrème, urtesalat, syltede løg, lakserogn, ristede rugbrødskrummer og porreaske | 95,- |
| RØGET KYLLINGERILLETTE FRA HOPBALLE MØLLE serveret med frisk purløg, kørvel olie og friterede kapers | 105,- |



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 SVINENAKE 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,-

CREMET SVAMPE TAGLIATELLE serveret med Vesterhavsost 155,-

GRILLET KYLLING med lune dampede grøntsager marinerede i olie, eddike og hakkede krydderter 185,-



GRILLET LAKS med stegte grøntsager, 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 kvæg fra Nordjylland.

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

| | |
|--|-------|
| PULLED PORK BURGER <i>Svinebov fra Henriksfælts gård braiseret i BARK øl, serveret med chipotle mayo, krydret blommechutney og coleslaw</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,- |
| GRØN VEGANER <i>pulled oumph, krydret græskarkompot, portobellosvampe</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,- |

DESSERTER

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

Ørestads Boulevard 114-118, 2300 Copenhagen S,

T: +45 8877 6685 W: restaurantbark.dk

Alle priser i danske kroner inkl. service og betjening