

EST 1990

GORDION

RESTAURANT



MENU

BRUNCH

Alle dage kl. 11 - 14

Vores brunch serveres med mørkt og lyst brød, smør, marmelade og frisk presset appelsinjuice

Gordion Brunch 169

Røræg, bacon, pølser, pandekager med sirup, røget laks med citron, frisk frugt, græsk yoghurt med musli og bær, to slags ost og italiensk lufttørret skinke

Vegetar Brunch 169

Røræg, skiver ost, avocado med hytteost og frisk chili, frugt, humus og oliven, græsk yoghurt med musli og bær, pandekage med ahornsirup

FROKOST

Alle dage kl. 11 - 15

Frokost pizza 99

Vælg selv fra vores pizza kort
[Ekstra gebyr på nr. 12, 28, 30]

Frokost Burger 119

Ost og bacon, pommes frites og chilimayo

Oksefilet steak 200g 139

Bearnaisesauce, pommes frites og salat

Stjernesked 149

Røjer, grønne asparges, stegt rødspættefilet, dampet rødspættefilet og røget laks

Pariser bøf 149

På toast, pickles, peberrod, kapers, pasteuriseret æggeblomme og hakkede løg



BURGER

82. Gedeost & Bøf	159
Pommes frites og chilimayo	
84. Bearnaise Burger	159
Bløde løg, bearnaisesauce, agurkesalat, trøffel-parmesan, pommes frites og bearnaisesauce	
87. Classic Burger	149
Ost, bacon, pommes frites og chilimayo	
88. Mexican Chicken	149
Bacon, jalapeños, guacamole, salsa, pommes frites og chilimayo	
89. Blue cheese Burger	159
Blåskimmelost, ristede svampe, trøffel-parmesan pommes frites og chilimayo	
86. Pommes frites	45
Remoulade, ketchup, chilimayo, mayo eller bearnaisesauce	
Løgringe til din burger 4 stk.	20

FORRETTER

128. Burrata Ost	85
På bund af rucola, tomater, oliven, chiliflager, ekstra jomfruolivenolie og brød	
129. Carpaccio	99
Mørbrad skiver serveres med rucola, balsamico og parmesanost	
133. Bruschetta	55
Hvidløgbrød, ost, tomatskiver og pesto	
134. Tiger rejer [9 stk.]	99
Stegt i chili, hvidløg og ingefær, serveres med grønt	
135. Røget laks og avocado	99
Salat, brød og urtedressing	
136. Snack kurv	79
4 løgringe, chili cheese tops og hotwings. Serveres med salsa og hvidløgssdip	

STEAKS

[Tilkøb af salat til steak +25]

	bøf af filet	200g	300g
101. Bøf Bearnaise [Black Angus oksefilet]	209		239
Bearnaisesauce, haricot verts og stegte kartofler			
102. Hvidløgsbøf [Black Angus oksefilet].....	209		239
Hvidløgsbagte tomater, bagt hvidløg, tzatziki og stegte kartofler			
103. Madagaskar Peberbøf [Black Angus oksefilet]	209		239
Madagaskar pebersauce, haricot verts og stegte kartofler			
105. Oksemørbrad	259		309
Det mest møre, fine oksekød med stegte kartofler og valg af sauce: bearnaise, svampe-gorgonzola eller pebersauce			
106. Husets Entrecote	229		249
Grillet tomat, svampe-gorgonzolasauce og stegte kartofler			
107. Entrecote Bearnaise	229		249
Bearnaisesauce og pommes frites			
108. Lammekoteletter [ca. 350g]	209		
Hjemmelavet tzatziki, stegte kartofler og hvidløgsbagte tomater			



À LA CARTE

- 111. Kylling i rød karry** 149
Kokosmælk og grøntsager, serveres med ris
- 113. Timian kylling i ovn** 139
Bønnesalat med rødløg, hakket persille og vinaigrette, ovnbagte tomater, fladbrød og yoghurt dip med ingefær og hvidløg
- 115. Wienerschnitzel**(altid skåret af kalveinderlår) 189
Brasede kartofler, ærter, brun sovs, kapers, ansjoser og citron
- 116. Husets Shawarma Ret**..... 139
Salat, humus, grillet pimientos de padron peber, fladbrød. Vælg mellem ris eller fritter til
- 117. Gordion bøf** 139
2 stk. krydrede bøffer af hakket okse, pommes frites, salat og bearnaisesauce
- 119. Stegt Flæsk**..... 159
Kogte kartofler og persillesauce
- 122. Husets wok med Grøntsager** 149
Vegetar, kylling eller oksekød, hertil nudler eller ris
- 124. Blandet fra grillen**..... 189
Marineret oksekød stykker, lammekoteletter, Gordionbøf, BBQ hotwings, salat, ris, grillede grøntsager og tzatziki

FISKERETTER

- 118. Fish & Chips** 169
Sauce tatar og citron
- 120. Laks i ovn**..... 209
Pinjekerner, ingefær, krydderurter og hvidløg. Serveres med stegte kartofler, ovnbagte små tomater, grillet citron og hollandaise

Allergener spørg venligst personalet.
Vi vil prøve at løse opgaven bedst muligt



PIZZA

[Alle er med tomatsauce, ost og oregano]

1. Gordion /Skinke, cocktailpølser og pepperoni	119
2. Vesuvio /Skinke	105
3. Ventricina /Italiensk Ventricina salame, chili, oliven, hvidløg, basilikum og mozzarella	119
4. Mexico /Kylling, jalapeños, paprika, ananas og salsa	114
5. Palermo /Skinke, bacon og æg.....	105
6. Italiano /Kødsauce og løg.....	109
7. Grande Capo Lufttørret italiensk skinke, rucola, parmesanost og pesto	119
8. O-Solo-Mio /Skinke og pepperoni	119
10. Capricciosa /Skinke og champignon	109
11. Milano /Kylling, rødløg, semitørret tomater,pesto og rucola.	109
12. Robers Pierre	135
Oksemørbrad skiver, hvidløg, rucola, friske tomater og parmesanost	
13. Margherita /Tomat og ost.....	95
14. Vegetariana /Champignon, løg, rød peber og artiskok.....	114
15. Marco Polo /Champignon, paprika, kødboller og chiliflager.....	114
16. Mama Rosa /Laks, spinat, hvidløg og citronbåd	119
17. Oriental /Champignon, shawarma og jalapeños.....	114
18. Parma /Lufttørret italiensk skinke og gorgonzola	114
19. Roma /Kødstrimler, kødboller, champignon og løg	119
23. Burrata ii /Mozzarella, Burrata ost, tomater, oliven, pesto og rucola ..	125
24. Salamon /Pepperoni, champignon og løg	109
25. Gonzo /Champignon, gorgonzola og løg.....	114
26. Salvador /Tomatskiver, mozzarella, pesto og frisk basilikum.....	114
27. Hawaii /Skinke og ananas	107
28. Matador /Oksefilet i strimler, bløde løg og bearnaisesauce	125
29. Quattro Formaggi	125
Mozzarella, gorgonzola, parmesan og mascarpone	
31. Firenze /Pepperoni.....	105





32. Calzone (indbagt) /Skinke	105
36. Husets pizza /Shawarma, salat og dressing	109

PIZZA BIANCA

[Alle er uden tomat sauce]

9. Luna Bianca	119
Ost, kartoffelskiver, mascarpone, Salame Ventricina, rucola og pesto	
20. Grande	114
Ost, kartoffelskiver, mascarpone, rosmarinolie og rucola	
21. Capra e Zucca	119
Kartoffelskiver, squash, gedeost, rødløg, oliven og rosmarinolie	
22. Burrata I	136
Mozzarella, Burrata ost, lufttørret skinke, kartoffelskiver pesto og basilikum	
30. Da Luigi Mascarpone, ost,	125
Kartoffelskiver, italiensk lufttørre skinke, rucola, tomater og pesto	

PASTA

40. Spaghetti alla Carbonara	139
Bacontern, lufttørret italiensk skinke, løg, champignon, æggeblomme, fløde og parmesanost	
41. Spaghetti alla Bolognese Kødsauce med parmesanost	119
43. Lasagne Bechamel, kødsauce og ost.....	119
46. Spaghetti con le cozze	149
Muslinger, hvidvin, hvidløg og persille	
47. Rigatoni al pesto e pollo	139
Marineret kyllingefilet i strimler, semi-dried, grøntsager pesto/fløde sauce, tomater, revet parmesanost	
48. Tagliatelle al salmone	169
Ovnstegt laks, frisk spinat i hvidvin/fløde sauce	
49. Tagliatelle al filetto di manzo	149
Oksekødstrimler, tomat-flødesauce, gorgonzola og parmesanost	
52. Rigatoni al Tartuffo	169
Oksemørbrads strimler, trøffelsauce med portobello og parmesanost	

SALATER

[Alle serveres med brød og smør]

137. Lufttørret Italiensk skinke [Prosciutto]	139
Pesto, grillede artiskokker på pestomarineret grøn salat og bacon	
150. Tunsalat rødløg, æbletern og citron.....	139
151. Røget laks og avocado vinaigrette	149
152. Kylling & Bacon vinaigrette	139
154. Chevre Chaud gratineret gedeost, syltede valnødder og oliven	149

SANDWICHES

[Alle serveres med brød, fritter og valgfri dip]

60. Røget laks avocado og pesto	139
61. Lufttørret italiensk skinke mozzarella, semi-dried tomater, pesto.....	139
64. Kylling Bacon og karry dressing	139
65. Hjemmelavet tunsalat æbletern, pesto, citron og dild	139
70. Gratineret gedeost rucola, tomat og pesto	139

BØRNMENU Op til 12 år

90. Børnepizza tomat, ost og skinke	89
91. Fish & Chips ketchup og remoulade.....	109
92. Rigatoni pasta kødsauce	89
93. Burger pommes frites og ketchup	99

DESSERTER

141. Hjemmelavet Tiramisu lavet på mandellikør	85
143. Pandekager med is, flødeskum og syltetøj.....	79
144. Is dessert med friske bær, flødeskum og chokoladesauce	69
146. Sunda Brownie is Baileys sauce og honningristede pekan nødder.....	79
148. Æble tærte med cremefraiche eller flødeskum.....	55



DRINKS

COCKTAILS

	kande	glas
Aperol Spritz		75
Aperol, sparkling wine, orange		
Espresso Martini		85
Vodka, Kahlua, coffee		
Rhubarb sour		85
Rokebys Hall Crown Gin, rababer, citron, æggehvide		
Elderflower mojito	265	85
Plantation Three Stars rum, organic elderflower, jasmine sirup		
Gin & Tonic		85
Rokebys Hall Crown Gin, Fevertree tonic, Lime		
Dark n' stormy	265	85
Dark rum, Jamaican Ginger Beer, Lime		

SPIRITUS

	2cl	4cl
Baileys	30	55
Grappa	35	65
Cognac Martell VS	35	65
Calvados	30	50
Snaps Rød Aalborg	30	50
Fernet Branca	30	50

VARME DRIKKE

Te [A.C. Perchs]	39
Chai Latte	45
Espresso	30
Varm chokolade	45
med flødeskum	

Filterkaffe	30
Cappuccino	45
Café Latte	45
Is kaffe	45
+ 1 kugle vanilje is.....	+5
Irish coffee	75

FADØL

	L	M	S
Grøn Tuborg	37	59	75
Tuborg Classic	39	65	79
Jacobsen Yakima IPA	49	69	85
Grimbergen Double Ambree	49	69	85
Kronenburg 1664 Blanc	40	69	

FLASKE ØL [0,33L]

Carlsberg Nordic 0,5%	39
Ale no. 16	45
Jacobsen Brown Ale	45

Corona	45
Pilsner 4,5%	
Kronenbourg 1664	45
Blanc Alcoholfree 0,0%	

VAND

	L	M	S
Sodavand	35	45	65
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Schweppes Lemon, Faxe Kondi, Æblejuice eller Dansk Vand			

Kildevæld [0,5l].....	35
Ramlosa m/u citrus [0,33l]	35
Somersby Cider 4,5% [0,215l]	45
Glas Vand	10
Kande Vand	20

Pellegrino med brus [0,5l]	49
Fevertree Tonic vand [0,2l].....	35
Ginger Ale Ørbæk	39
Naturfrisk [0,25l]	
Søbogaard [0,25l]	39
Hyldeblomst, Solbær, Tranebær, Hindbær	

	Gl.	Fl.	
BOBLER	Prosecco, Corte delle Calli, Treviso, Italien	85	350
	En frugtig og harmonisk Prosecco. God som aperitif men matcher også lette retter		
	Cremant, Chartron et Trebuchet, Bourgogne, Frankrig	495	
En karakterfuld Cremant, frisk med delikate og fine bobler. Perfekt til festlige lejligheder som velkomst eller aperitif.			
ROSÉ	Chiaretto, Riva d'Oro, Bardolino, Italien	65	250
	Frisk, frugtig og delikat oinkish Rosé. Glimrende til lyst kød og fisk		
	Cinsault, Louis Eschenauer, Pays d'Oc, Frankrig	75	295
Halvtør lys sydfransk rosé. Nyd gerne alene, eller til salater			
	Palm, Château l'Escarelle, Provance, Medi, Frankrig [ØKO]	350	
En vidunderlig elegant Rosé. Glimrende som aperitif			
HVIDVIN	Bianco, Luccarelli, Puglia, Italien	65	250
	En frisk og frugtig hvidvin. God alene og fin til lette forretter og alt grønt		
	Sauvignon Blanc, Louis Eschenauer, Pays d'Oc, Frankrig	75	295
	Tør og sprød sydfransk hvidvin. Perfekt ledsager til fisk og skaldyr, lyst kød og ost		
	Chardonnay, Western Cellars, California, USA	85	350
Fyldig og frisk Californisk Chardonnay. Fremragende til fjerkræ, fisk og svinekød			
	Riesling, Fritz Walter, Pfalz, Tyskland	395	
Frisk og tør tysk klassiker. Perfekt til lyst kød, skaldyr og krydret mad			
RØDVIN	Primitivo, Luccarelli, Puglia, Italien	65	250
	Medium kraftig, let sødmefuld rødvin. En god ledsager til stegt og grillet kød, pizza, pastaret eller burger		
	Merlot, Louis Eschenauer, Pays d'Oc, Frankrig	75	295
	Blød og frugtig. Et charmerende glas sydfransk landvin. Denne vin er en fin ledsager til fjerkræ, salater og oste		
	Barbera d'Asti, Caporala, Piemonte, Italien	85	350
	Saftig og smagfuld rødvin med charme og karakter. Server gerne denne vin sammen med fyldige retter		
	Côtes du Rhône, Alain Jaume, Rhône, Frankrig [øko]	395	
Stor kompleksitet. Fremragende vin til kødretter			
	Pinot Noir, Bogle, California, USA	475	
Fyldig fadlagret Pinot Noir med god sødme og power. Klarer fint lidt tunge og krydrede retter			

