

Snacks

☞ Bella di Cerignola olives stuffed with almonds	40 kr.
☞ BÆST pickles	40 kr.
Pickled Danish mussels	50 kr.

Riofrío organic caviar (30g)
pizza bianca, **BÆST** mascarpone
900 kr.

Including a bottle of La Matta, sparkling wine; 1300kr.

BÆST CHARCUTERIE IS HANDMADE ON THE FIRST FLOOR WITH MEAT FROM HINDSHOLM AND MINESLUND. THE REST WE IMPORT FROM ITALY OURSELVES. EVERYTHING IS CERTIFIED ORGANIC.

Salumeria - Charcuterie

☞ BÆST ciccioli made from confit of Hindsholm pork	75 kr.
☞ BÆST 'nduja with crostini	55 kr.
☞ BÆST lombo from Hindsholm pork	85 kr.
☞ BÆST bresaola from Mineslund beef	95 kr.
☞ Lardo, Cinta Senese	85 kr.
☞ Cinta Senese ham, 24 mth, Serpepe	215 kr.
Small selection	125 kr.
Large selection	165 kr.
BÆST selection	195 kr.

OUR HOUSE-MADE ARTISANAL CHEESES ARE MADE UP OF RAW MILK AND METICULOUS CRAFT. THE RAW MILK COMES FROM OUR OWN HERD OF JERSEY COWS GRAZING 40 KM AWAY FROM BÆST. THE MOZZARELLA IS HAND-STRETCHED DAILY AND SERVED JUST A FEW HOURS OLD.

Cheeses - Crafted on raw jersey milk from our own farm

BÆST mozzarella	125 kr.
BÆST burrata	125 kr.

BÆST

THE MENU IS A SHARED MEAL AND IS CHOSEN BY THE WHOLE TABLE. WE SERVE THE DISHES ON SHARING PLATES IN THE PACE THAT THE KITCHEN MAKES THEM.

Small BÆST

Get something from the whole kitchen; from our own charcuterie, via the pizza oven and some greens on the way.

Please feel free to add the mozzarella, dessert or other dishes from the menu.

375 kr. per person

Big BÆST

Let us offer you something from the entire building - all the way from the dairy on the 1st floor to the pizza oven and grill. More dishes including our mozzarella and dessert.

450 kr. per person.

AT BÆST WE WORK SERIOUSLY WITH ORGANICS. THIS MEANS THAT WE ONLY USE PRODUCE THAT IS EITHER CERTIFIED ORGANIC OR WELL IN THE PROCESS.

*Payments by credit cards will be subject to the credit card company's fee
WIFI: sourdough*

Smaller plates

☞ Spring salad with 24 month parmesan, garum and cured egg yolk	75 kr.
☞ Garlic bread, pickled ramson and lardo of Cinta Senese	85 kr.
☞ Grilled chicken wings, BÆST 'nduja, fresh oregano	130 kr.
☞ Creamy polenta, Parma ham bolognese and 24 month parmesan	95 kr.
☞ Grilled Hindsholm pork, paradise apple and onions	145 kr.

ALL OUR PIZZAS ARE MADE FROM A MIX OF LOCAL AND ITALIAN STONE GROUND FLOUR AND ARE BAKED AT HIGH HEAT IN A WOODFIRED OVEN.

Pizze

☞ 1. Tomato, garlic, oregano and olive oil	85 kr.
- Add BÆST stracciatella	25 kr.
2. Tomato, BÆST mozzarella and basil	100 kr.
3. Tomato, BÆST 'nduja, smoked BÆST mozzarella, red onions and oregano	135 kr.
4. Tomato, BÆST ricotta, spinach, dried olives and chili	135 kr.
5. BÆST mozzarella, semi dried tomatoes and Parma ham	145 kr.
6. BÆST burrata, nettles and fresh herbs	125 kr.
☞ 7. Oyster mushrooms, BÆST pancetta and pecorino	135 kr.
8. Smoked BÆST mozzarella, BÆST pork sausage, chili and ramson	135 kr.
☞ 9. Danish blue cheese, potatoes and preserved pine	135 kr.
10. Lolin anchovies, BÆST mozzarella, salsa verde and onion	150 kr.

Snacks

☞ Bella di Cerignola-oliven fyldt med mandler	40 kr.
☞ BÆST pickles	40 kr.
Syltede danske blåmuslinger	50 kr.

Riofrío økologisk caviar (30g)
pizza bianca, **BÆST** mascarpone
900 kr.

Inklusive en flaske La Matta, mousserende vin; 1300kr.

BÆST'S CHARCUTERI ER HÅNDLAVET PÅ 1. SAL AF KØD FRA HINDSHOLM OG MINESLUND. RESTEN IMPORTERER VI SELV FRA ITALIEN. ALT ER ØKOLOGISK.

Salumeria - *Charcuterie*

☞ BÆST ciccioli af confiteret Hindsholmgris	75 kr.
☞ BÆST 'nduja med crostini	55 kr.
☞ BÆST bresaola af Mineslund-okse	95 kr.
☞ BÆST lombo af Hindsholmgris	85 kr.
☞ Lardo, Cinta Senese	85 kr.
☞ Cinta Senese skinke, 24 mdr, Serpepe	215 kr.

Lille udvalg	125 kr.
Stort udvalg	165 kr.
BÆST udvalg	195 kr.

VI HÅNDLAVER OSTE AF RÅ MÆLK FRA EGNE JERSEYKØER, DER GRÆSSER 40 KM FRA BÆST. MOZZARELLAEN HÅNDSTRÆKKES HVER DAG OG SERVERES BLOT ET PAR TIMER GAMMEL. VORES MOZZARELLA, RICOTTA, MASCARPONE OG BURRATA INDHOLDER IKKE MEGET ANDET END LOKAL MÆLK OG PERTENTLIGT HÅNDVÆRK.

Oste - *Lavet af rå jersey mælk fra egen gård*

BÆST mozzarella	125 kr.
BÆST burrata	125 kr.

BÆST

EN MENU ER EN FÆLLES SPISEOPLEVELSE OG VÆLGES AF ALLE VED BORDET. VI SERVERER DEN SOM DELERETTER LØBENDE I DET TEMPO, KØKKENET HAR DEM KLAR.

Lille BÆST

Kom rundt i køkkenet fra vores eget charcuterie, forbi pizzaovnen frem til grillen og med lidt grønt undervejs.

Tilføj f. eks. vores mozzarella, dessert eller andet fra kortet.

375 kr. per person

Store BÆST

Kom rundt i hele huset fra mejeriet på 1. sal til pizzaovnen og grillen. Flere retter, mere knald på - inklusiv vores mozzarella og dessert.

450 kr. per person.

PÅ BÆST ARBEJDER VI SERIØST MED ØKOLOGI. DET BETYDER AT VI KUN BRUGER RÅVARER DER ER ØKOLOGISK CERTIFICERET ELLER PÅ VEJ TIL AT BLIVE DET.

*Ved betaling med kreditkort pålægges kreditkortselskabets gebyr
WIFI: sourdough*

Småretter

☞ Forårssalat med 24 mdr. parmesan, garum og salt-tørret æggeblomme	75 kr.
☞ Hvidløgsbrød, syltede ramsløg og lardo af Cinta Senese	85 kr.
☞ Grillede kyllingevinger, BÆST 'nduja og frisk oregano	130 kr.
☞ Cremet polenta, Parmaskinke bolognese og 24 mdr parmesan	95 kr.
☞ Grillet Hindsholmgris, paradisæble og løg	145 kr.

ALLE VORES PIZZAER ER LAVET PÅ EN BLANDING AF LOKAL OG ITALIENSK STENFORMALET MEL, OG ER NÆNSOMT SURDEJSGÆRET.

Pizze

☞ 1. Tomat, hvidløg, oregano og olivenolie - Tilføj BÆST stracciatella	85 kr. 25 kr.
2. Tomat, BÆST mozzarella og basilikum	100 kr.
3. Tomat, BÆST 'nduja, røget BÆST mozzarella, rødløg og oregano	135 kr.
4. Tomat, BÆST ricotta, spinat, tørret oliven og chili	135 kr.
5. BÆST mozzarella, tørret tomater og Parmaskinke	145 kr.
6. BÆST burrata, brændenælder og friske krydderurter	125 kr.
☞ 7. Østershatte, BÆST pancetta og pecorino	135 kr.
8. Røget BÆST mozzarella, BÆST svinepølse, chili og ramsløg	135 kr.
☞ 9. Dansk blåskimmelost, kartoffel og gran	135 kr.
10. Lolin ansjoser, BÆST mozzarella, salsa verde og løg	150 kr.