

# BÆST

## SNACKS & SALAD

|   |           |
|---|-----------|
| ☞ Bella di Cerignola olives stuffed with almonds      | 40 kr.    |
| ☞ <b>BÆST</b> pickles                                 | 40 kr.    |
| ☞ Olive oil with bread from Mirabelle/extra Olive oil | 25/20 kr. |
| ☞ Pickled Danish mussels                              | 40 kr.    |
| ☞ Summer salad, parmesan, cured egg yolk and garum    | 75 kr.    |

OUR HOUSE-MADE ARTISANAL CHEESES ARE MADE OF RAW MILK AND METICULOUS CRAFT.

THE RAW MILK COMES FROM OUR OWN HERD OF JERSEY COWS GRAZING ONLY 40 KM AWAY FROM BÆST. THE MOZZARELLA IS HAND-STRETCHED DAILY AND SERVED JUST A FEW HOURS OLD.

## CHEESES - *Crafted from raw jersey milk from our own farm*

|   |         |
|---|---------|
| <b>BÆST</b> mozzarella                                      | 125 kr. |
| <b>BÆST</b> burrata   | 125 kr. |
| <b>BÆST</b> stracciatella, garden herbs and summer truffles | 155 kr. |
| <b>BÆST</b> ricotta, fresh tomatoes, garden basil           | 115 kr. |

BÆST CHARCUTERIE IS HANDMADE ON OUR 1ST FLOOR, WITH MEAT FROM HINDSHOLM AND MINESLUND.

THE REST WE IMPORT FROM ITALY OURSELVES. EVERYTHING IS CERTIFIED ORGANIC.

## SALUMERIA - *Charcuterie*

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

THE MENU IS A SHARED MEAL AND HAS TO BE CHOSEN BY THE WHOLE TABLE. WE SERVE THE DISHES ON PLATES TO SHARE AMONG YOU, 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 along with it.**

*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 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 wil be subject to the credit card company's fee.*

*WI-FI: sourdough*

## HOT DISHES

|   |         |
|---|---------|
| Grilled red peppers, <b>BÆST</b> ricotta and dried olives     | 95 kr,  |
| ☞ Garlic bread, pickled ramson and lardo of Cinta Senese      | 85 kr,  |
| ☞ Grilled chicken wings, <b>BÆST</b> 'nduja and fresh oregano | 130 kr, |
| ☞ Grilled polenta, garden courgettes, pesto and almonds       | 95 kr,  |
| ☞ Grilled Hindsholm pork, salted mirabelle puree and onions   | 145 kr, |

*- Add. 10g. of summer truffles, to any dish you wish* 105 kr,

ALL OF 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 <b>BÆST</b> stracciatella   | 25 kr.  |
| 2. Tomato, <b>BÆST</b> mozzarella and garden basil  | 100 kr. |
| 3. Tomato, <b>BÆST</b> 'nduja, smoked <b>BÆST</b> mozzarella, new onions and oregano      | 135 kr. |
| 4. Tomato, <b>BÆST</b> ricotta, aubergine, dried olives and chili                         | 135 kr. |
| 5. <b>BÆST</b> mozzarella, fresh tomatoes and prosciutto                                  | 145 kr. |
| 6. <b>BÆST</b> stracciatella, leeks and fresh garden herbs                                | 145 kr. |
| 7. Green tomatoes, <b>BÆST</b> pancetta, smoked <b>BÆST</b> mozzarella and basil          | 135 kr. |
| 8. <b>BÆST</b> mozzarella, <b>BÆST</b> pork sausage, leeks, oyster mushrooms and pecorino | 135 kr. |
| 9. Danish blue cheese, garden broccoli and crispy pork fat                                | 135 kr. |
| 10. Lolin anchovies, <b>BÆST</b> mozzarella, salsa verde and onion                        | 150 kr. |

# BÆST

## SNACKS & SALAT

|   |           |
|---|-----------|
| ☞ Bella di Cerignola-oliven fyldt med mandler           | 40 kr.    |
| ☞ <b>BÆST</b> pickles                                   | 40 kr.    |
| ☞ Oliven olie med brød fra Mirabelle/ekstra Oliven olie | 25/20 kr. |
| ☞ Syltede danske blåmuslinger                           | 40 kr.    |
| ☞ Sommersalat med parmesan, garum og saltet æggeblomme  | 75 kr.    |

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

**OSTE** - Lavet af rå mælk fra egen gård

|  |         |
|--|---------|
| <b>BÆST</b> mozzarella                                   | 125 kr. |
| <b>BÆST</b> burrata                                      | 125 kr. |
| <b>BÆST</b> stracciatella, friske urter og sommertrøfler | 155 kr. |
| <b>BÆST</b> ricotta, friske tomater og basilikum         | 115 kr. |

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

**SALUMERIA** - Charcuterie

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

|                     |         |
|---------------------|---------|
| <b>Lille udvalg</b> | 125 kr. |
| <b>Stort udvalg</b> | 165 kr. |
| <b>BÆST udvalg</b>  | 195 kr. |

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

## LILLE BÆST

**Kom rundt i køkkenet fra vores 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 - inkl. 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 creditselskabets gebyr.*

*WI-FI: sourdough*

## VARME RETTER

|   |         |
|---|---------|
| Grillede røde peberfrugter, <b>BÆST</b> ricotta og tørrede oliven | 95 kr.  |
| ☞ Hvidløgsbrød, syltede ramsløg og lardo af Cinta Senese          | 85 kr.  |
| ☞ Grillede kyllingevinger, <b>BÆST</b> 'nduja og frisk oregano    | 130 kr. |
| ☞ Grillet polenta, courgetter fra haven, pesto og mandler         | 95 kr.  |
| ☞ Grillet Hindsholmgris, saltet mirabelle puré og løg             | 140 kr. |
| - <i>Tilføj 10gr. sommertrøfler, til hvilken ret du ønsker</i>    | 105 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  | 85 kr.  |
| - Tilføj <b>BÆST</b> stracciatella  | 25 kr.  |
| 2. Tomat, <b>BÆST</b> mozzarella og basilikum fra haven                                 | 100 kr. |
| 3. Tomat, <b>BÆST</b> 'nduja, røget <b>BÆST</b> mozzarella, nye løg og oregano          | 135 kr. |
| 4. Tomat, <b>BÆST</b> ricotta, aubergine, tørret oliven og chili                        | 135 kr. |
| 5. <b>BÆST</b> mozzarella, friske tomater og prosciutto                                 | 145 kr. |
| 6. <b>BÆST</b> stracciatella, porrer og urter fra haven                                 | 145 kr. |
| 7. Grønne tomater, <b>BÆST</b> pancetta, røget <b>BÆST</b> mozzarella og basilikum      | 135 kr. |
| 8. <b>BÆST</b> -mozzarella, <b>BÆST</b> -pølse af gris, porrer, østershatte og pecorino | 135 kr. |
| 9. Dansk blåskimmelost, broccoli fra haven og fedtegrever                               | 135 kr. |
| 10. Lolin ansjoser, <b>BÆST</b> mozzarella, salsa verde og løg                          | 150 kr. |