



BARK er en hyldest til naturen og de store smagsoplevelser, den giver os. Vi serverer velsmagende mad uden svinkeærinder, tilberedt med passion og vores personlige præg. Alle råvarer er nøje udvalgt med fokus på kvalitet og bæredygtighed.

BARK is a tribute to nature and the intense, tasteful experiences it gives us. Hearty, honest food prepared with passion and a personal touch. Everything we serve has been carefully selected for premium quality and sustainability.

SNACKS

NOCELLARA OLIVEN NOCELLARA OLIVES	55
RØGET MANDLER SMOKED ALMONDS	55
SMÅ ØLPØLSER SMALL BEER SAUSAGES	55
KARTOFFELCHIPS med trøffel POTATO CHIPS with truffle	55

FORRETTER / STARTERS

RØRT OKSETATAR med confiteret æggeblomme, sennep, løg, cornichoner, kapers og friterede jordskokker BEEF TARTARE with confit egg yolk, mustard, onions, cornichons, capers and fried Jerusalem artichokes	155
MOSAIK AF SALTET LAKS fra Hiddenfjord, porreaske, røget dildemulsion, radiser og salat af spæde urter MOSAIC OF SALTED SALMON from Hiddenfjord, leek ash, smoked dill emulsion, radishes and a salad of young herbs	145
TOMATCARPACCIO med burrata, persillepesto, olivenolie og ristede kerner TOMATO CARPACCIO with burrata, parsley pesto, olive oil and roasted seeds	145
GRATINERET GEDEOST med friske figer, honning, balsamico, ristede valnødder og grillet surdejsbrød GRATINATED GOAT CHEESE with fresh figs, honey, balsamic vinegar, roasted walnuts and grilled sourdough bread	145
SVAMPEBOUILLON med sommertrøffel, syltede bøgehatte, stegte kantareller, friteret kartoffel og svampestøv MUSHROOM BOUILLON with summer truffle, pickled beech mushrooms, chanterelles, fried potato and mushroom dust	135

SALAT / SALAD

CÆSARSALAT med romainesalat, cæsar dressing, kylling, bacon og parmesan CAESAR SALAD with romaine lettuce, caesar dressing, chicken, bacon og parmesan	155
SALAT NIÇOISE med romainesalat, grønne bønner, Niçoise-oliven, kartofler, æg, grillet tun og vinaigrette SALAD NIÇOISE with romaine lettuce, green beans, Niçoise olives, potatoes, egg, grilled tuna and vinaigrette	175

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

GRILLET KALVERIBEYE med ramsløgssmør, sauce bordelaise og urtesalat GRILLED VEAL RIBEYE with wild garlic butter, sauce bordelaise and herb salad	285
STEGT TORSK med muslingefumé, purløg, rogn og fennikel FRIED COD with mussel fumé, chives, roe and fennel	255
GRILLET KOTELET af økologisk gris med gremolata, perleløg, spidskål og sauce med peber og dijon sennep GRILLED ORGANIC PORK CHOP with gremolata, pearl onion, cabbage and jus with pepper and Dijon mustard	235
PAPPARDELLE med ragout af sommersvampe, tørrede tomater, revet pecorino og marineret rucolasalat PAPPARDELLE with summer mushroom ragout, dried tomatoes, grated pecorino cheese and marinated rocket salad	185

GRILLET BLOMKÅLSSTEAK med cassoulet af sommerbønner, chimichurri og urtesalat GRILLED CAULIFLOWER STEAK with cassoulet of summer beans, chimichurri and herb salad	185
BARK BURGER i briochebolle med modnet cheddarost, salat, løg, tomat, limeaioli og røget ketchup Serveres med pommes frites og estragon mayonnaise BARK BURGER in a brioche bun with matured cheddar cheese, lettuce, onion, tomato, lime aioli and smoked ketchup Served with French fries and tarragon mayonnaise	225
VÆLG MELLEM OKSE, KYLLING ELLER VEGANSK CHOOSE BETWEEN BEEF, CHICKEN OR VEGAN	
BARK BURGER grilles over åben ild og serveres i en potato bun. Vi steger din okseburger medium, medmindre du beder om andet BARK BURGER is grilled over an open fire and served in a potato bun. We grill your beef burger medium, unless you ask otherwise	

TILBEHØR / SIDE ORDERS

GRØNNE ASPARGES med citron og revet parmesanost ASPARAGUS with lemon and grated parmesan cheese	75
KARTOFFELKOMPOT med ramsløg, citron og urter POTATO COMPOTE with wild garlic, lemon and herbs	65
NYE DANSKE KARTOFLER med smør og persille NEW DANISH POTATOES with butter and parsley	65
GRØNNE BØNNER med hvidløg og røgede mandler GREEN BEANS with garlic and smoked salted almonds	65
GRØN SALAT med balsamicovinaigrette GREEN SALAD with balsamic vinaigrette	65
POMMES FRITES med urtesalt FRENCH FRIES with herb salt	
SØDE KARTOFFELFRITTER med urtesalt SWEET POTATO FRIES with herb salt	55
LØGRINGE ONION RINGS	55

DESSERTER / DESSERTS

GÂTEAU MARCEL CHOKOLADEKAGE med chokolademousse, vaniljeis fra Ryå, kirsebærgele og hasselnød GÂTEAU MARCEL CHOCOLATE CAKE with chocolate mousse, vanilla ice cream from Ryå, cherry jelly and hazelnut	110
CREME BRULEE med passionsfrugt sorbet og lakrids CREME BRULEE with passionfruit sorbet and liquorice	110
DAGENS IS serveret med bærkompot og crumble ICE CREAM OF THE DAY served with berry compote and crumble	95
ARLA UNIKA OSTE med chutney og sprøde flager med rosmarin ARLA UNIKA CHEESES with chutney and crispy flakes with rosemary	145

BØRNEMENU / KIDS' MENU

Alle retter serveres til børn under 12 år
All dishes are served to children under 12 years of age

CHEESEBURGER med pommes frites og ketchup CHEESEBURGER with French fries and ketchup	110
PENNE BOLOGNESE PENNE BOLOGNESE	110
KYLLINGENUGGETS med pommes frites og ketchup CHICKEN NUGGETS with French fries and ketchup	95
DAGENS IS med pufsukker ICE CREAM OF THE DAY with puffed sugar	75