



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.

## HAPSER & SNACKS / BITES & SNACKS

BARK SPRØDE FLÆSKESVÆR drysset med syrligt krydderimiks  
BARK CRISPY PORK RINDS dusted with tart spice mix  
45

HVIDLØGSBRØD med lime aioli  
GARLIC BREAD with lime aioli  
55

SVENSK KNÆKBRØD med romescodip, oliven og friterede padrons  
SWEDISH CRISPBREAD with romesco dip, olives and deep fried padrons  
75

SWEET & SPICY kyllingevinger  
SWEET AND SPICY kyllingevinger  
120

---

## SALATER / SALADS

CÆSARSALAT Kylling fra Hopballe Mølle, bacon, parmesan og croutoner  
CAESAR SALAD Chicken from Hopballe Mølle, bacon, parmesan and croutons  
155

Hjertesalat, kylling fra Hopballe Mølle, vinaigrette og croutoner  
Gem lettuce, chicken from Hopballe Mølle, vinaigrette and croutons  
155



---

## FORRETTER / STARTERS

SÆSONENS GRØNTSAGSSUPPE  
CHEF'S SEASONAL VEGETABLE SOUP  
95



RØRT TATAR AF OKSEINDERLÅR med sprøde løg, surdejscroutoner og karse  
BEEF TARTARE with crispy onion, sourdough croutons and cress  
100

BARK "DANSK" CHARCUTERIE BRÆT  
BARK "DANISH" CHARCUTERIE BOARD  
115

YUZU- OG SOYAMARINERET RIMMET LAKS med dildemulsion, ørredrogn og rugbrød  
YUZU AND SOY MARINATED CURED SALMON with dill emulsion, trout roe and rye bread  
125



SMELTET BRIE med grillet surdejsbrød – til 2 personer  
MELTED BRIE with grilled sourdough bread – for 2 persons  
155

## BARK BURGERS / BARK BURGERS

BARK burger grilles over åben ild og serveres i en briochebolle med frillicesalat, bøftomat, syltet løg og pommes frites.  
Vi griller din okseburger medium, medmindre du beder om andet.  
BARK burger is grilled over an open fire and served in a brioche bun with frillice lettuce, beef tomato, pickled onions and French fries.  
We grill your beef burger medium, unless you tell us otherwise.

Ekstra bøf i burgeren  
Additional patty in your burger  
+25

BEARNAISE  
Grillet burger af okse, modnet Gouda og bearnaise  
Grilled beef burger, matured Gouda and béarnaise  
165

CHILI  
Grillet burger af okse, chiliflager, chipotle mayo og spicy ost  
Grilled beef burger, chili flakes, chipotle mayo and spicy cheese  
175

BACON  
Grillet burger af okse, sprød bacon, modnet Gouda, baconnaisse, BBQ-sauce, baconmarmelade og karamelliserede løg  
Grilled beef burger, crispy bacon, matured Gouda, baconnaisse, BBQ sauce, bacon marmalade and caramelized onions  
185

STICKY PORK  
Gris, rustik coleslaw, teriyaki mayo og sticky glaze  
Pork belly, rustic coleslaw, teriyaki mayo and sticky glaze  
175

FALAFEL  
Falafel, tzatziki og myntedressing  
Falafel, tzatziki and mint dressing  
155

---

## TILVALG / SIDES

Pommes frites French fries	30	Chipotle mayo Chipotle mayo	15
Sød kartoffel frites Sweet potato fries	30	Rødvinsauce Red wine sauce	20
Løgringe Onion rings	30	Lime aioli Lime aioli	15
Sauterede grøntsager Sautéed vegetables	40	Hjemmelavet bearnaisesauce Homemade béarnaise sauce	35
Salat med vinaigrette og sæsonens topping Salad with vinaigrette and seasonal topping	65		

## HOVEDRETTER / MAIN COURSES

DANSK GRILLET RIBEYE (250 g) med ristede kartofler, rødvinssauce og løg  
DANISH GRILLED RIBEYE (250 g) with roasted potatoes, red wine sauce and onions  
325

GRILLET KALVEMØRBRAD med pommes fondant, bagte jordkokker og jordkokkepuré  
GRILLED Tournedos of veal with pommes fondant, baked Jerusalem artichokes and Jerusalem artichokes puree  
295

GRILLET SVINEKOTELET (250 g) med spidskål og grov kartoffelmos med hvidløg og urter  
GRILLED PORK CHOP (250 g) with pointed cabbage and rustic smashed potatoes with garlic and herbs  
195

STEGT KYLLINGELÅR fra Hopballe Mølle med risotto og smørsauce  
ROASTED CHICKEN THIGH from Hopballe Mølle with risotto and butter sauce  
190

DAGENS FISK Spørg venligst tjeneren  
CATCH OF THE DAY Please ask your waiter  
195

SANDWICH med håndpillede rejer, æg, salat og dildmayonnaise. Tilkøb: Ørredrogn +35  
SANDWICH with hand-peeled shrimps, egg, salad and dill mayonnaise. Add-on: Trout roe +35  
155



CREMET TAGLIATELLE med kulgrillet portobello, timian, hvidløg og parmesan  
CREAMY TAGLIATELLE with charcoal grilled portobello, thyme, garlic and parmesan  
145

---

## DESSERTER / DESSERTS

3 SLAGS IS  
3 KINDS OF ICE CREAM  
75

KLASSISK RABARBERTÆRTE med pisket syrnede vaniljecreme  
CLASSIC RHUBARB PIE with whipped vanilla sour cream  
85

HVID CHOKOLADEMOUSSE med friske hindbær og havrekrisp  
WHITE CHOCOLATE MOUSSE with fresh raspberries and oat crisp  
85

CHOKOLADEKAGE med rosmarin-karamelsauce, vaniljeis og røget marengs  
CHEWY CHOCOLATE CAKE with rosemary caramel sauce, vanilla ice cream and smoked meringue  
95

UDVALG AF UNIKA OSTE med græskar-æble-marmelade og sprødt brød  
SELECTION OF UNIKA CHEESES with pumpkin apple marmalade and crispy bread  
110

---

## BØRNEMENU / KIDS' MENU

Alle retter serveres som børneportion til halv pris (børn under 12 år).  
All dishes are served as children's portions at half price (children under 12 years).