



BARK er en hyldest til naturen og de store smagsoplevelser, den giver os. Vi serverer velmagende 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

PAPPADELLE med ragout af sommersvampe, tørrede tomater, revet pecorino og marineret rucolasalat  
PAPPADELLE 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 MELLEMLIK 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

---

## 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 pufsuksukker  
ICE CREAM OF THE DAY with puffed sugar  
75

## TILBEHØR / SIDE ORDERS

GRØNNE ASPARGES med citron og revet parmesanost  
ASPARAGUS with lemon and grated parmesan cheese  
75

KARTOFFELKOMPOT med ramløg, 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  
55

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