

B A S A L T

Cocktails

Cherry GT 95,-
Gin, kirsebærvin, blomster & tonic
Gin, cherry wine, flowers & tonic water

BASALT & Plums 105,-
Blommevin, vanilje, citrongræs & citrus
Plum wine, vanilla, lemongrass and citrus

Summer Smoke 105,-
Rom, hyldeblomst, røg, urter og æggehvite
Rum, elderflower, smoke, herbs and egg white

Sparkling

NV Copenhagen Sparkling Tea Company Red 'Rosé' 75,-

NV Copenhagen Sparkling Tea Company Blue, Non Alcoholic 75,-

NV Sorelle Bronca, Prosecco di Valdobbiante, Brut, Italy, Organic 75,-

NV Copenhagen Sparkling Tea "Winter Edition" 75,-

NV Nicolas Feuillate Brut, Fondamental, Chouilly, Champagne,
France, Organic 125,-

Inferno

Fem signaturserveringer og snacks
Udforsk smagen af vores intense bål og fermentering.

Skal bestilles af alle ved bordet 495,-

Tilhørende vinmenu inklusiv mineralvand 425,-

Sidste bestilling kl. 22:00

*Five signature dishes and snacks
Explore the essence of fire and fermentation.*

Must be ordered by the whole table 495,-

Matching wine menu including mineral water 425,-

Last order at 22:00

B A S A L T

Alle retter serveres i samme størrelse. Vi anbefaler 2-3 retter pr. person
All dishes are served in one size. We recommend 2-3 dishes pr. person

Fisk / Fish

Blåmuslinger Æblecider fra egen produktion, fløde 50%, røget dild olie 105,-

Mussels Homemade apple cider, 50% cream, smoked dill oil

Laks karamelliseret over bålet Salat på blomkål, sauce på lys miso 160,-
Salmon caramelized over fire Cauliflower salad, mild miso sauce

Blæksprutte, brændte tomater Urter fra haven og sauce på Vesterhavs ost 135,-

Squid and burned tomatoe Herbs from our garden and sauce made from "Vesterhavs" cheese

Torsk og spinat grillet på bålet Mild muslingsauce, olie på strand karse 145,-

Cod fish and spinach cooked over fire Mild mussel sauce, oil on beach cress

Kød / Meat

Oksetatar Smagen af brændt mark, syrlige urter og sprød malt 105,-
Beef tartare Essence of burnt field, acidic herbs and crispy malt

Kronhjort filet Feldt salat, ramsløg og sommerbær 170,-
Venison filet Field salad, ramsons and summer berries

Svinebryst filberedt med lang peber Brændt løgpure og vinaigrette sauce 145,-

Pork belly cooked with long pepper burned sweet onion purée and vinaigrette sauce

Grønt / Vegetables

Salat af syrlige urter Spidskål, 'brændt' aubergine, sennepskorn 95,-

Salad of acidic herbs summer cabbage, 'burned' eggplant and mustard seeds

Grillet salat Vinaigrette, korn, syltet grøn tomat 75,-

Grilled salad Vinaigrette, grains, pickled green tomatoes

Nye danske kartofler Løvsstikke, hengemte svampe og brændte løg 95,-

New Danish potatoes Lovage, pickled mushroom and burned onions

Grillede grøntsager fra bålet Hø vinaigrette, tørrede oliven og syltede løg 85,-

Vegetables from the fire Hay vinegar, dried olives and pickled onions

B Å S Å L T

Signature

Bålburger på okse Grube ost, salat, relish på tomat og løg, bacon og stegte kartofler 185,-

Bonfire beef burger Cheese, lettuce, relish, bacon and roasted potatoes

Oksemørbrad 220gr. tilberedt over ilden Marv, romainesalat, brændt hvidløg og hø-vinaigrette 295,-

Beef tenderloin 220gr. cooked over the fire Marrow, romaine salad, burnt garlic and vinaigrette

Signature-Sharing

Til 2 personer Serveres med grøntsager fra bålet
For 2 persons Served with veggies from the fire

Havtaske grillet på ben med miso Citrontimian og gærede sorte bønner 750,-

Monkfish grilled on the bone with miso Lemon thyme and fermented black beans

Skank af Frilands gris Glaseret med enebær 570,-

Shank from free range pig Glazed with juniper berries

Modnet coté de boeuf af nordjysk naturkvæg tilberedt over gløderne 750,-

Dry-aged Danish coté de boeuf of 'nordic beef' cooked over embers

Dessert

Danske oste Gæret blåbær puré og ristet nøddebrød 95,-
Danish selection of cheese Fermented blueberry purée and toasted fruit bread

Hindbær Vanilje sorbet, sprød lakrids 95,-
Raspberry Vanilla sorbet, crispy liquorish

Æblekompot sorbet på citron verbena Dehydrerede æbler og ristede hasselnødder

Apple pure and sorbet of lemon verbena Dehydrated apples and roasted hazel nuts

Snobrød over bål Chokolade og brunet smør 85,-
Brioche twirls served on coal Chocolate and brown butter

Vores råvarer er sæsonbetonede, og der tages derfor forbehold for mindre ændringer samt udsolgte varer.

Priserne er i danske kroner og inklusiv betjening og moms.

Såfremt der skulle være allergier, specielle diæter eller lignende, kontakt venligst vores personale.

Ingredients are seasonal. Therefore, the menu can be subject to minor changes and availability.

Prices are in DKK and include VAT and service.

Concerns about allergies or special diets? Please contact our staff.