

# B A S A L T

## **VEGETAR** VEGETARIAN

Vi anbefaler 2-3 retter pr. person.

*We recommend 2-3 dishes per person.*

## **SMÅ RETTER** SMALL DISHES

Salat med spidskål  
sojabønner, avocado og mandler 95,-

*Salad with pointed cabbage  
Soy beans, avocado and almonds*

Spejlæg fra bålet  
Kejserhat, urter og letrøget olie 95,-

*Fried egg from the fire  
King trumpet mushroom, herbs and smoked oil*

Jordkok og græskar  
Hasselnød, syret fløde og enebær 95,-

*Jerusalem artichokes and pumpkin  
Hazelnut, savory dressing and juniper berries*

Pasta  
Sauce på svampe og fløde 95,-

*Pasta  
Crème sauce with mushroom*

Grillede grøntsager fra bålet 95,-

*Bonfire grilled vegetables*

# B A S A L T

## DESSERTER & OST DESSERT & CHEESE

Nordiske oste  
Gæret hybenpuré og ristet nøddebrød 95,-

*Nordic cheese  
Rosehip purée and nut bread*

Sorbet på hvedegræs  
Syltet kirsebær fra sommeren 2017 og brændt mandel 95,-

*Sorbet on wheatgrass  
Pickled cherries from the summer 2017 and roasted almonds*

## From the fire

Varm kaffeskum  
Whisky og iscreme på økologisk fløde 95,-

*Hot coffee foam  
Whiskey and ice cream on organic cream*

Snobrød over bål  
Chokolade og brunet smør 95,-

*Brioche twirls served on coals  
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*