

B A S A L T

MENU

Inferno

Fem signatur serveringer og snacks. Udforsk smagen af vores intense bål og fermentering, vælges af alle ved bordet 495,-
Tilhørende vinmenu 450,-
Sidste bestilling kl. 22:00

*Five signature dishes and snacks, exploring the essence of fire and fermentation. Served for the whole table.
Matching wine menu
Last order at 22:00*

Nature's Raw

Oksetatar
smagen af brændt mark, maltbark og syrlige urter 105,-

*Beef tatar
essence of burnt field, malt and sour herbs*

Hø røget færøsk laks
ærter i egen juice, radise og tørrede brændenælder 115,-

*Hay smoked salmon from the Faroe Islands
peas in own juice, radish, dried nettles*

From the fire

Røget bouillon på hø ost
pocheret æggeblomme med majroer og urter fra haven 105,-

*Smoked bouillon of aged cheese
poached egg yolk, turnips, herbs from our garden*

B A S A L T

Blåmuslinger

æblecider fra egen produktion, fløde 50% og røget dildolie 105,-

Mussels

home made apple cider, cream, dill oil

Norsk kammusling grillet i egen skal

citrusurter, rapsolie og grønne tomater 120,-

Norwegian scallop grilled in shell

lemon herbs, rapeseed oil, green tomatoes

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

From the fire

Vores hovedretter serveres med sprøde grøntsager fra bålet

All main courses will be served with seasonal fire roasted vegetables

Laks karamelliseret over bålet

sauce på grillet løvstikke 220,-

Salmon caramelized over fire

grilled lovage sauce

Kulmule fra bålet

sauce på ølandshvede og musling 230,-

Hake from the fire

fermented Ølands wheat sauce, mussels

B A S A L T

Andebryst tilberedt over ilden
juice på kirsebær fra sommeren 2016 og jordnøddedeolie 225,-

*Duckbreast cooked over embers
cherry juice from the summer of 2016, peanut oil*

Oksemørbrad grillet i fermenteret lang peber
puré på søde løg, eddike lagret med høg og aske 325,-

*Beef tenderloin
long pepper, sweet onions, hay vinaigrette*

Bålburger på okse
grubeost, salat, relish på tomat og løg, bacon fra Grambogård og
185,-

*Bonfire beef burger
cheese, lettuce, relish, Grambogaard bacon, roast potatoes*

From the fire - Sharing

Prisen er per person – min. 2 personer
Price per person – min. of 2 persons

Havtaske grillet på ben med miso
citrontimian og gærede sorte bønner 375,-

*Monkfish grilled on the bone
miso, lemon, thyme, black beans*

Modnet mørbrad tilberedt over gløderne
dehydrerede oliven og fermenterede rødløg 365,-

*Dry aged Danish beef tenderloin cooked over fire
olives, red onions*

B A S A L T

DESSERTER & OST

DESSERT & CHEESE

Nordiske oste
gæret solbærpuré og ristet nøddebrød 95,-

*Nordic cheese
black currant purée, nut bread*

Danske jordbær
cremet hybenrose og sorbet på hvedegræs 95,-

*Danish strawberries
creamy rosehip, wheatgrass sorbet*

From the fire

"Barndomsminder"
bær med marengs og brændt yoghurt 95,-

*"Childhood memories"
berries with meringue, burnt yogurt*

Snobrød over bål
chokolade og brunet smør 95,-

*Brioche twirls served on coal
chocolate, 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 lign., 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.