

# 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 400,-  
Sidste bestilling kl. 22:00

*Five signature dishes and snacks. Explore the essence of fire and fermentation. Served for the whole table 495,-  
Matching wine menu 400,-  
Last order at 22:00*

## FORRETTER STARTERS

### Nature's Raw

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

*Beef tatar  
Essence of burnt field, malt and acidic herbs*

Kammusling røget med enebærbusk  
Græskar, syrnet fløde og olie på strandkarse fra "Sydvestpynten" 115,-

*Scallops smoked with juniper bush  
Pumpkin, savory dressing and oil from beach cress from "Southwest Icing"*

### From the fire

Oksehaler kogt over bålet  
Klar bouillon, jordskokker og hasselnød 110,-

*Ox tails cooked over the fire  
Consommé, Jerusalem artichokes and hazelnut*

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

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

# B A S A L T

Spejlæg fra bålet

Kejserhat, røget højreb tørret i 2 måneder og skarpe urter 120,-

*Fried egg from the fire*

*King trumpet mushroom, smoked sirloin dried for 2 months and herbs*

## HOVEDRETTER

### MAIN COURSES

## From the fire

Alle vores hovedretter serveres med sprøde grøntsager fra bålet bortset fra vores bål burger

*All main courses are served with seasonal fire roasted vegetables except our bonfire burger*

Laks karamelliseret over bålet

Sauce på syltelage fra grønne tomater og krondild 220,-

*Salmon caramelized over fire*

*Juice from pickled green tomatoes and crown dill*

Pighvar fra bålet

Sauce på ølandshvede og gærede svampe 230,-

*Turbot from the fire*

*Sauce from fermented Ølands wheat and mushrooms*

Oksemørbrad tilberedt over ilden

Marv, ramløgskapers fra "Kongelunden" og romaine salat 325,-

*Beef tenderloin cooked over the fire*

*Marrow, ramsons capers from "Kongelunden" and romaine salad*

Bryst af gris glaseret med fermenteret lang peber 230,-

Puré på søde løg og vinaigrette på eddike lagret med høn

*Pork belly glazed with fermented long pepper*

*Pureé of sweet onions and vinaigrette on hay vinegar*

# B A S A L T

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*

## From the fire - Sharing

Til 2 personer

*For 2 persons*

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 560,-

*Shank from free range pig*

*Glazed with juniper berry*

Modnet mørbrad tilberedt over gløderne

Saltdej og løvstikke 730,-

*Dry aged danish tenderloin cooked over fire*

*Salt dough and lovage*

# BASALT

## DESSERTER & OST DESSERT & CHEESE

Nordiske oste  
Gæret blåbær puré og ristet nøddebrød 95,-

*Nordic cheese  
Fermented blueberry purée and toasted fruit 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 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.*