

# B A S A L T

## Cocktails

Cherry GT 95  
Gin, cherry wine, flowers and tonic water

BASALT & Plums 105  
Plum wine, vanilla, lemongrass and citrus

Summer Smoke 105  
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 Valdobbiene, Brut, Italy, Organic 75

NV Copenhagen Sparkling Tea "Winter Edition " 75

NV Nicolas Feuillatte Brut, Fondamental, Chouilly, Champagne,  
France, Organic 125

## Inferno

Fem signatur serveringer og snacks.  
Udforsk smagen af vores intense bål og fermentering.

Vælges 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.*

*Served for the whole table*

*Matching wine menu including mineral water*

*Last order at 22:00*

# B A S A L T

## Fisk / Fish

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

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

Laks karamelliseret over bålet Salat på blomkål og sauce på lys miso 160

*Salmon caramelized over fire Cauliflower salad, mild miso sauce*

Blæksprutte og ærter Urter fra haven og sauce på Vesterhavs ost 135

*Squid and green peas Herbs from our garden, sauce made from "Vesterhavs" cheese*

Torsk og spinat grillet på bålet Mild muslingesauce og olie på strandkarse 145

*Cod fish and spinach cooked over fire Mild mussel sauce and oil on beach crees*

## Kød / Meat

Oksetatar Smagen af brændt mark, syrlige urter, sprød malt 105

*Beef tartare Essence of burnt field, acidic herbs, crispy malt*

Kronhjortefilet Feldsalat, ramsløg, sommerbær 170

*Deer filet Field salad, ramson, summer berries*

Svinebryst filberedt med lang peber Brændt løgpuré, vinaigrette sauce 145

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

## Grønt / Vegetable

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

*Salad of sorrel 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 Løvestikke, hengemte svampe, brændte løg 95

*New Danish potatoes Lovage, pickled mushrooms, burned onions*

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

*Vegetables from the fire Hay vinaigrette, dried olives, pickled onions*

De fleste retter serveres som forret størrelse vi anbefaler derfor at man bestille 2-3 retter alt efter hvor stor sulten er.  
Vores signatur-sharing serveres som en stor hovedret. Vi anbefaler at man tilkøber grøntsager.  
*All dishes are served as a starter size, we recommend that you order 2-3 dishes depending on how hungry you are.  
Our signature-sharing is served like a big main course. We recommend vegetables.*

# B A S A 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, romaine salat, høvinaigrette 295

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

## Signature-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 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, ristet nøddebrød 95

*Danish cheeses Fermented blueberry purée, toasted fruit bread*

Hindbær Vanilje sorbet og sprød lakrids 95

*Raspberry Vanilla sorbet and crispy liquorish*

Smagen af barndom Jordbær, mynte fra haven, myntesorbet 95

*Childhood memories Strawberries, mint from our garden, mint sorbet*

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.*

De fleste retter serveres som forret størrelse vi anbefaler derfor at man bestille 2-3 retter alt efter hvor stor sulten er.  
Vores signatur-sharing serveres som en stor hovedret. Vi anbefaler at man tilkøber grønsager.  
*All dishes are served as a starter size, we recommend that you order 2-3 dishes depending on how hungry you are.  
Our signature-sharing is served like a big main course. We recommend vegetables.*