

# B A S A L T

## 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*

# BASALT

Vores retter serveres i forret størrelse. Vi forslår 2-3 retter alt efter hvor stor sulten er.

Vores signatur-sharing serveres som en stor hovedret. Vi anbefaler at man tilkøber supplements

*All dishes are served as a starter size, we recommend 2-3 dishes depending on how hungry you are.*

*Our signature sharing is served like a big main course. We recommend supplements*

**Rørt oksetatar** Smagen af brændt mark, syrlige urter og nøddebrød 95,-

*Tossed beef tartare* Essence of burnt field, acidic herbs and nut bread

**Ørred røget over let varme med hø** Sauce på valle, sprød tang fra Dragør og strandkarse 105,-

*Trout smoked on low heat over hay* Sauce on whey, crispy seaweed from "Dragør and beach cress

**Grillede salater** Vinaigrette, korn og syltede grøn tomat 60,-

*Grilled salads* Vinaigrette, grains and pickled green tomatoes

**Hengemte svampe og tørret højreb** Lun æggeblomme, ramsløgsolie og fermenteret svampe sauce 120, -

*Pickled mushroom and dried sirloin* Warm egg yolk, ramson oil and fermented mushroom sauce

**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** Sauce på grillet purløg 150,-

*Salmon caramelized over fire* sauce on grilled chive

**Kulmule tilberedt over intens varme** Persillesmør og vores æblecider eddike fra 2016 140,-

*Hake cooked over embers* Parsley butter and our apple cider vinegar

**Poussin stegt i bålet** Pure på selleri fra ilden og sauce på hø ost 140,-

*Poussin roasted over the bonfire* Puré of celeriac from the fire and sauce on aged cheese

**Bryst af gris** glaseret med fermenteret lang peber, sauce på miso og syret kål 140,-

*Pork belly* glazed with fermented long pepper, sauce on miso and sour cabbage

**Oksemørbrad tilberedt over ilden** Marv, romaine salat, brændt hvidløg og vinaigrette 150,-

*Beef tenderloin cooked over the fire* Marrow, romaine salad, burnt garlic and vinaigrette

**Danske oste** Gæret blåbær puré og ristet nøddebrød 85,-

*Danish cheeses* Fermented blueberry purée and toasted fruit bread

**Sorbet på ribs saft fra sommeren 2017** Mousse på bergamotte, fermenteret honning og raps olie 85,-

*Sorbet on red currant juice from the summer of 2017* Bergamot mousse, honey and rapeseed oil

**Varm kaffeskum** Whisky og iscreme på økologisk fløde 85,-

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

**Snobrød over bål** Chokolade og brunet smør 85,-

*Brioche twirls served on coal* Chocolate and brown butter

# B A S A L T

## Supplements

**Kartofler confiteret i rosmarin smør** Brødkrumme 40,-  
*Potatoes confit in rosemary butter Bread crumbs*

**Økologiske grønsager fra bålet** Vinaigrette, tørrede oliven 40,-  
*Organic vegetables from the fire Vinaigrette, dried olives*

**Grillede salater** Vinaigrette, korn og syltede grøn tomat 60,-  
*Grilled salads Vinaigrette, grains and pickle green tomatoes*

## 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*

## Signature-Sharing

Til 2 personer  
*For 2 persons*

**Havtaske grillet på ben med miso** Citrontimian og gærede sorte bønner 700,-  
*Monkfish grilled on the bone with miso Lemon thyme and fermented black beans*

**Skank af Frilands gris** Glaseret med enebær 520,-  
*Shank from free range pig Glazed with juniper berries*

**Modnet mørbrad tilberedt over gløderne** Saltdej og løvstikke 700,-  
*Dry aged danish tenderloin cooked over embers Salt dough and lovage*

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.*