

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

Rørt oksetatar
Smagen af brændt mark, syltige urter og nøddebrød 110,-

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

Hørøget ørred og sprød kål
Granskud fra "Kongelunden" og sauce på vores frisk ost 120,-

*Hay smoked trout and crispy cabbage
Pine sprouts from "Kongelunden" and sauce on our cream cheese*

From the fire

Kyllingevinger og bouillon på hønsesky
Vinterporre, høst og let brændt fladbrød 120,-

*Chicken wings and consommé
Winter leeks, hay cheese and slightly burnt flatbread*

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

Søde løg med ramsløgsole
Lun æggeblomme og fermenteret svampesauce 120,-

*Sweet onions and ramsons oil
Warm egg yolk and fermented mushroom sauce*

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*

Vesterhavstorsk
Sauce på ølandshvede og miso 230,-

*Cod from North Sea
Sauce from fermented Ölands wheat and miso*

Oksemørbrad tilberedt over ilden
Marv, romaine salat og vinaigrette på eddikelagret med hønse 325,-

*Beef tenderloin cooked over the fire
Marrow, romaine salad and vinaigrette on hay vinegar*

Poussin stegt på ben over bålet
Saltbagt selleri og sauce på vores hybenvin fra 2016 230,-

*Poussin roasted over the bonfire
Salted celeriac and sauce on our rosehip wine from 2016*

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 berries

Modnet mørbrad tilberedt over gløderne

Saltdej og løvstikke 730,-

Dry aged danish tenderloin cooked over fire

Saltdough and lovage

BASALT

DESSERTER & OST DESSERT & CHEESE

Nordiske oste
Gæret blåbærpuré og ristet nøddebrød 95,-

*Nordic cheeses
Fermented blueberry purée and toasted fruit bread*

Barndomsminder fra Lolland
Sorbet på vores produktion af æblecider 95,-
Sukkerroe bagt i 10 timer og saft på hybenrose

*Childhood memories
Sorbet on our production of apple cider 95, -
Sugar beet baked for 10 hours and hip rose juice*

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.