

B A S A L T

VEGETAR VEGETARIAN

Vi anbefaler 2-3 retter pr. person.
Vand med eller uden brus 45,- pr. person

*We recommend 2-3 dishes per person.
Sparkling or still water 45,- per person*

SMÅ RETTER SMALL DISHES

Salat med spidskål
sojabønner, avocado og mandler 95,-

*Salad with pointed cabbage
soya beans, avocado and almonds*

Bløde porrer fra bålet
grubeost, timian og bouillon på brændt brød 95,-

*Leeks from the fire
mature cheese, thyme and burnt bread bouillon*

Pandekage med brændencælde
syret fløde, hyldeblomst og peberrod 95,-

*Pancake with nettles
savory dressing, elderflower and horseradish*

Pasta
sauce på svampe og fløde 95,-

*Pasta
mushrooms and crème sauce*

Grillede grøntsager fra bålet 95,-

Grilled vegetables cooked over fire

BASALT

DESSERTER & OST DESSERT & CHEESE

Nordiske oste
gæret hybenpuré og ristet nøddebrød 95,-

*Nordic cheese
rosehip purée and toasted fruit bread*

Fermenteret juice på vilde blå bær 95,-
brændt yoghurtsorbet

*Fermented juice on wild blue berries
burned yogurt sorbet*

From the fire

Blomme i portvin
marengs og is crème på økologisk fløde 95,-

*Plums in port wine
meringue and icecream on organic cream*

Snobrød over bål
chokolade og brunet smør 95,-

*Brioche twirls served on coals
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 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.