

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, exploring the essence of fire and fermentation. Served for the whole table.

Matching wine menu

Last order at 22:00

Nature's Raw

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

Beef tatar

essence of burnt field, malt and sour herbs

Pandekage med brændenælde
let røget torsk, syrnede fløde, hyldeblomst og peberrod 115,-

Pancake with nettles

lightly smoked cod, savory dressing, elderflower and horseradish

From the fire

Bløde porrer fra bålet
Grube ekstra, timian og bouillon på brændt brød 110,-

Leeks from the fire

mature cheese, thyme and burnt bread bouillon

B A S A L T

Blåmuslinger

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

Mussels

home made apple cider, cream and dill oil

Spejlæg fra bålet

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

Fried egg from the fire

king trumpet mushroom and smoked sirloin dried for 2 months

HOVEDRETTER MAIN COURSES

From the fire

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

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

Laks karamelliseret over bålet
sauce på grillet løvstikke 220,-

*Salmon caramelized over fire
sauce from grilled lovage*

Kulmule fra bålet
sauce på Ølandshvede og musling 230,-

*Hake from the fire
sauce from fermented Ølands wheat and mussels*

Gravad oksehøjreb tilberedt over gløderne
brændte rødbeder og juice på fermenteret kirsebær 325,-

*Cured sirloin cooked over embers
burnt beets and fermented cherry juice*

B A S A L T

Svinebryst tilberedt med lang peber
brændt løgpure og vinaigrette sauce 220,-

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

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
miso, lemonthyme and black beans*

Skank af gris fra "FLÄSK&CO"
Glaseret med enebær 560,-

*Pork shank from "FLÄSK&CO"
glazed with juniper*

Modnet mørbrad tilberedt over gløderne
saltdej og løvstikke 730,-

*Dry aged Danish sirloin cooked over fire
salt dough and lovage*

B A S A L T

DESSERTER & OST

Nordiske oste
gæret hybenpuré og ristet nøddebrød 95,-

*Nordic cheese
rosehip purée and toasted fruit bread*

Fermenteret juice på vilde blå bær 95,-
brændt yoghurt sorbet

*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
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.