

BASALT

Cocktails

Cherry GT 95

Gin, kirsebærvin, blomster og tonic

Gin, cherry wine, flowers, tonic water

BASALT & Plums 115

Blommevin, vanilje, citrongræs, citrus

Plum wine, vanilla, lemongrass, citrus

A two times sour 110

Chartreuse, Limoncello, citron, sukker, æggehvite

Chartreuse, Limoncello, lemon, sugar, egg white

Sparkling

NV Copenhagen Sparkling Company 80

Blue, Non alcoholic

NV Copenhagen Sparkling Tea 80

Red, 'Rosé'

NV Sorelle Bronca 85

Prosecco di Valdobbiene, Brut, Italy, Organic


NV Nicolas Feuillatte Brut 145

Fondamental, Chouilly, Champagne, France,

Snacks

BASALT fladbrød med grillet løvstikkecreme og syltede løg 55 

BASALT flat bread with grilled lovage cream and pickled onions

Sprøde tapioka flager med BASALT friskost 55 

Fried tapioca flakes with BASALT cream cheese

Kyllingevinger med peber marinade 65

Chicken wings in pepper marinade

Sprøde kroketter af gris med trøffel-mayo 65

Crispy croquettes of pork with truffle mayo

Inferno

Tre retter efter køkkenets valg med snacks

Mineralvand er inkluderet i vinmenuen

Three signature dishes with snacks

Water is included in the wine menu

3 retter 425

3 courses


Vinmenu 350

Wine menu

BASALT

Forretter / Starters

Hummerbisque med hummerkød og dild 155
Lobster bisque with lobster and dill

Rødbede bagt i kaffebønner med BASALT friskost og malt 115 
Beetroot baked in coffee beans with BASALT cream cheese and malt

Hørøget laks med syrnede fløde, glaskål og gran 135
Hay-smoked salmon with a savory dressing, kohlrabi and pine

Stegt kulmule med ristet Hokkaido græskar og rosmarin 125
Fried hake with roasted Hokkaido pumpkin and rosemary

Tatar af okse fra Öxneholm med jordskokker og citronpeber 125
Tartare of Danish beef with Jerusalem artichokes and lemon pepper

Lidt ekstra / A little extra

Kartofler med smør og urter 55 
Potatoes with butter and herbs

Grillet grønt fra bålet 95 
Grilled vegetables from the fire


Sprødt grønt med vinaigrette og ristede kerner 75 
Salad of crispy greens, vinaigrette and toasted seeds

Fra ilden / From the fire

Dansk Havtaske på ben 250 g stegt over bål med persillesmør 255
Danish Monkfish on the bone 250 g grilled over fire with parsley butter

Dansk Modnet Ribeye 300 g tilberedt over gløderne 285
Danish Aged Ribeye 300 g cooked over embers

Hovedretter / Mains

Høbagt knoldselleri med hasselnødder, svampe og estragon 175 
Hay-baked celeriac with hazelnuts, mushrooms and tarragon

BASALT Cæsarsalat, ansjosedressing, maltgrene og rødsyre 145
BASALT Caesar salad, anchovy dressing, crispy malt and sorrel
Med kylling/with chicken 35,-

Færøsk laks karamelliseret over bål med palmekål og krondild 235
Salmon from Faroe Islands caramelized over fire with kale and dill

Bålburger med tomatrelis, bacon, dansk ost og kartofler 225
Bonfire burger with tomato relish, bacon, Danish cheese and potatoes

Bryst af fritgående kylling med karamelliseret løg og savoykål 255
Free-range chicken breast with caramelized onion and savoy cabbage

Lam med varme krydderier, tomat og BASALT creme fraiche 245
Lamb with warm spices, tomato and BASALT sour cream

Oksemørbrad fra Öxneholm med grillet porre, surdejskrumme og høvinaigrette 295
Beef tenderloin with grilled leek, sour dough crumble and hay vinaigrette

B A S A L T

Dessertvin / Dessert wine

2014 Cold Hand Winery 'Malus Danica' 85/400
Apple Wine, Denmark

2008 Umberto Cesari, 110/615
Albana Passito, Colle del Re, Italy

2013 M.Chapoutier 'Banyuls' 80/350
Languedoc-Roussillon, France

2015 Domäne Wachau 'Terrassen' 85/550
Beerenauslese, Wachau, Austria

2013 Chateau St Michelle, Ethos, Riesling 115/550
Columbia Valley, USA

2000 Peter Lehman 'The King' 85/450
Barossa Valley, South Australia

NV Warre's 'Otima' 10 y.o. Port, 85/415
Douro Valley, Portugal

Dessert / Dessert

Lun æblekompot med crumble og kardemommeis 95
Warm apple compote with crumble and cardamom ice cream

Chokoladetærte med hasselnøddeis og tørret solbær 95
Chocolate tart with hazelnut ice cream and dried blackcurrant

Snobrød over bål med chokolade og brunet smørcreme 105
Brioche twirls served on coal with chocolate and browned butter

Barndoms minder – Isvaffel
Jacob & Jakob is, pr. kugle 45
Jordbær, vanilje, chokolade
Childhood memories – Ice cream cone
Jacob & Jakob ice cream, per scoop
Strawberry, vanilla, chocolate

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 and 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.