

B A S A L T

BASALT ER HISTORIEN OM SYMBIOSEN MELLE M BÅLET OG MENNESKET

Bålet lod os kontrollere det ukontrollerbare og skabe det unikke.
Det gav os tryghed, blev vores samlingspunkt og et gastronomisk værktøj.

BASALT fortolker og udlever historien om bålet, og vi inviterer vores gæster med på rejsen.
De oprindelige dyder er taget tilbage, når vi skaber mad med respekt for ilden, råvarerne og naturen.
Alt har en funktion, en smag og en egenskab.

Udenfor døren ligger spisekammeret, hvor vi sonderer terrænet, samler inspiration og tilbereder det,
som er i sæson netop nu. Og vi forfiner det naturlige ved hjælp af moderne teknikker som fermentering
- præcis som vores forfædre har gjort i årtusinder. Tidskrævende, men alle kræfter værd.

BASALT er en hyldest til ilden og naturen.
Når dagen gryr, og flammernes rasen dør ud, er kun asken tilbage.
Næring til nyt liv. Energi til endnu en dag og endnu en historie.

BASALT IS ABOUT THE CONNECTION BETWEEN FIRE AND MAN

The fire became a gastronomic tool allowing us to control the uncontrollable,
and our discovery into principals around the flames has taken us back to the origins of civilization.

Everything has a function, a flavor, a quality. Utilizing fermentation we preserve, store and create the base to many
of our dishes. We develop, forage and play with ingredients that both nature and season provide us with.

When the day dawns, and the raging flames die out, it is only the ashes that remain.
Nutrition for new life. Energy for another day and another story.

B A S A L T

COCKTAILS

Cherry GT Gin, kirsebærvin, blomster, tonic Gin, cherry wine, flowers, tonic water	95
BASALT & Plums Fruktvin, Licor 43, citrongræs, Cointreau Plum wine, Licor 43, lemongrass, Cointreau	115

GLASS OF SPARKLING

NV Kocembas, Copenhagen Sparkling Tea Company Blue / Rose, Non-Alcoholic, Organic, Denmark	75
NV Codorníu, 1551 Cava, Brut, Catalonia, Spain	75
NV Sorelle Bronca Prosecco di Valdobbiadene, Brut, Organic, Italy	85
NV Nicolas Feuillatte Brut Chouilly, Champagne, France	115

SNACKS

Nordiske sardiner, citronskal Nordic sardines, lemon zest	95
Syltede små ferskner, røgede mandler Pickled baby peaches, smoked almonds	75
Dansk lufttørret nakkefilet "Coppa" Danish dry-cured pork "Coppa"	75

INFERNO

5 retter og snacks Vælges af alle ved bordet Mineralvand er inkluderet i vinmenuen	
Five dishes and snacks Served for all guests at the table Mineral water is included in the wine menu	
5 retter 5 courses	525
Vinmenu Wine menu	495

B A S A L T

FORRETTER / STARTERS

Kammuslinger, røget mayo, syltede grønne stikkelsbær, æbler, glaskål	135
Scallops, smoked mayo, pickled green gooseberries, apples, turnip	
Blåmuslinger grillet over bål, sauce på muslingefond, dildolie, urter	115
Blue mussels grilled over fire, mussel sauce, dill oil, herbs	
Løgbouillon, røget marv, fermenteret hvidløg, timian	105
Onion bouillon, smoked marrow, fermented garlic, thyme	
Oksetatar, bøgehatte, brændt mayo, røget æggeblomme, malt	135
Beef tartare, beech mushrooms, burnt mayo, smoked egg yolk, malt	

HOVEDRETTER / MAINS

Perlebygotto, svampe, salvie, saltet citron	185
Pearl barley risotto, mushrooms, sage, salted lemon	
Helleflynder, blomkål, brødcrouton, muslingesauce, Vesterhavsost	245
Halibut, cauliflower, bread crouton, mussel sauce, North Sea cheese	
Gråand, sort trompethat, syltede kirsebær, bitter salat	235
Wild duck, black trumpet mushrooms, pickled cherries, bitter salad	
Glaseret oksekæbe, syltede perleløg, rødbeder, solbær	225
Glazed beef cheeks, pickled pearl onions, beetroots, blackcurrant	

SIGNATURE SHARING

Til 2 personer	
For 2 persons	
Grillet ribeye, sauce med røget marv, karamelliserede løg, bitter salat, høvinaigrette	875
Grilled ribeye, sauce with smoked marrow, caramelized onions, bitter salad, hay vinaigrette	
Havtaske, svampebouillon, løgmarmelade, røget kartoffel	725
Monkfish, mushroom bouillon, onion marmalade, smoked potato	

TILBEHØR / SIDE DISHES

Bagte, glaserede beder, solbær	75
Baked, glazed beets, blackcurrant	
Små kartofler, Vesterhavsost, løg, karse	65
Potatoes, North Sea cheese, onions, cress	

B A S A L T

DESSERT / DESSERT

BASALTs Københavnerstang: havtornsgranité, hvid chokoladeparfait, krystalliseret chokolade	95
BASALT's Københavnerstang: sea buckthorn granita, white chocolate parfait, crystallized chocolate	
Snobrød over bål, chokolade, brunet smør	105
Brioche twirls served on coal, chocolate, browned butter	
Udvalg af danske oste, sprødt rugbrød, grøn tomatmarmelade, honningristede mandler	125
Selection of Danish cheeses, crispy rye bread, green tomato jam, honey roasted almonds	

DESSERTVINE / DESSERT WINE

	Glas / Glass	Flaske / Bottle
Cold Hand Winery, Malus Danica Apple Wine 2014, Denmark	85	400
Umberto Cesari, Albana Passito Colle del Re 2008, Italy	95	615
M. Chapoutier, Banyuls Languedoc-Roussillon 2013, France	75	350
Domäne Wachau, Terrassen Beereauslese, Wachau 2015, Austria	85	550
Chateau Ste Michelle, Ethos, Riesling Columbia Valley 2013, USA	85	550
NV Warre's, Otima, 10 year old Port Douro Valley, Portugal	85	415

Vores råvarer afspejler sæsonen. Der tages derfor forbehold for mindre ændringer samt udsolgte varer. Priserne er i danske kroner (betjening og moms er inkluderet). Ved allergier, særlige diæter og lignende, kontakt venligst vores personale.

Ingredients are seasonal. The menu might 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.