

# 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 Frugtvin, 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

Ceviche af makrel, syltede grønne tomater, brøndkarse, røget olie	125
Ceviche of mackerel, pickled green tomatoes, watercress, smoked oil	
Taskekrabbe, syltet selleri, dild, yoghurt	125
Brown crab, pickled celeriac, dill, yogurt	
Blåmuslinger fra bålet, røget olie, dild, fløde 50%	115
Blue mussels from the fire, smoked oil, dill, cream 50%	
Oksetatar, bagte tomater, estragon, løg mayo	135
Beef tartare, baked tomatoes, tarragon, onion mayo	

## HOVEDRETTER / MAINS

Spidskål, danske ærter, hønse vinaigrette, yoghurt	175
Cabbage, Danish peas, hen vinaigrette, yogurt	
Vesterhavstorsk, røget misosmør, spinat, skalotteløg	225
North Sea cod, smoked miso butter, spinach, shallots	
Kylling, morkler, estragon, timian	225
Chicken, morel mushrooms, tarragon, thyme	
Grillet Iberico-gris, rødbeder, nye løg, crudités	235
Grilled Iberico pork, beetroots, new onions, crudités	

## SIGNATURE SHARING

Til 2 personer, serveres med grøntsager fra bålet  
For 2 persons, served with vegetables from the fire

Dansk côte de boeuf stegt på ben 850  
Danish côte de boeuf roasted on the bone

Helleflynder, smørsauce, friske urter 625  
Halibut, butter sauce, fresh herbs

## TILBEHØR / SIDE DISHES

Grøntsager fra bålet 75  
Vegetables from the fire

Grillet majs, honning, karse 75  
Grilled corn, honey, cress

Nye kartofler, løg, karse 65  
New potatoes, onions, cress

# B A S A L T

## DESSERT / DESSERT

- Citrontærte, mælkesorbet infunderet med timian  
Lemon pie, milk sorbet infused with thyme
- Danske jordbær, estragon, kakao, marengs  
Danish strawberries, tarragon, cocoa, meringue
- Snobrød over bål, chokolade, brunet smør  
Brioche twirls served on coal, chocolate, browned butter

85

95

105

## 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 Beerenauslese, 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.