

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.

BASALT

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
Tørret dansk okse, let røget Dried Danish beef, lightly smoked	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

Sprøde rogn, pisket cremefraiche, grillet fladbrød Crispy roe, whipped sour cream, grilled flatbread	125
Taskekrabbe, syltet selleri, dild, yoghurt Brown crab, pickled celeriac, dill, yogurt	115
Blåmuslinger fra bålet, røget olie, dild, fløde 50% Blue mussels from the fire, smoked oil, dill, cream 50%	115
Oksetatar, estragon emulsion, skovsyre, rugbrød Beef tartare, tarragon emulsion, sorrel, rye bread	125

HOVEDRETTER / MAINS

Grillet kål, ristet boghvede, brunet smør, syltede bær Grilled cabbage, roasted buckwheat, browned butter, pickled berries	165
Vesterhavstorsk, røget misosmør, ramsløg North Sea cod, smoked miso butter, ramsons	215
Kylling, morkler, estragon, asparges Chicken, morel mushrooms, tarragon, asparagus	215
Glaseret oksetværreb, peber, grillet kål, yoghurt Glazed beef ribs, pepper, grilled cabbage, yogurt	215
Bålburger af okse, tomatrelish, bacon, dansk ost, kartofler Bonfire beef burger, tomato relish, bacon, Danish cheese, potatoes	195

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 Danish côte de boeuf roasted on the bone	850
Helleflynder, smørsauce, friske urter Halibut, butter sauce, fresh herbs	550

TILBEHØR / SIDE DISHES

Grøntsager fra bålet Vegetables from the fire	75
Høbagt selleri, brunet smør, hasselnødder Hay-baked celeriac, browned butter, hazelnuts	75
Nye kartofler, løg, karse New potatoes, onions, cress	65

B A S A L T

DESSERT / DESSERT

Citrontærte, mælkesorbet infunderet med timian Lemon pie, milk sorbet infused with thyme	85
Parfait af hvid chokolade, rabarbergranité, crumble White chocolate parfait, rhubarb granita, crumble	85
Snobrød over bål, chokolade, brunet smør Brioche twirls served on coal, chocolate, browned butter	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.