



FIRST... BUBBLES & COCKTAILS

Mont Ferrant, Cava Brut Reserva	59,-
Kjød og Kuls Aperitif - Cava - Hyldeblomst - Gin - tonic	109,-
Kjød og Kuls Gin Cocktail - Gin - Ingefær - Hyldeblomst	99,-
Portobello Road No171 - Citron - Tonic	89,-
Monkey 47 - Fever Tree Tonic	99,-
Warner Edwards Hyldeblomst Gin - Pink Grape - Tonic	89,-
Gin & Ginger	79,-
Espresso Martini	99,-

SMÅRETTER SHARING IS CARING

Grillede Argentinske Rejer	2 stk. 99,-
TomatSalsa - Grillet Citron	4 stk. 179,-
Grilled Argentine Shrimp - Salsa	
Sashimi af Norsk Laks fra Frøya	129,-
Soya - Tang - Avocado creme - Sesam	
Salmon Sashimi - Soya - Seaweed - Avocado creme - Sesame	
Bruschetta	89,-
Serranoskinke - Tomater - Aioli - Avocado creme	
Bruschetta - Air dried Ham - Tomatoes - Aioli - Avocado	
Beef Tataki	129,-
Lyngrillet Tyndskåret Black Angus fra Skovgaard - Hjemmelavet Ponzosauce - Forårsløg	
Beef Tataki	
Vores Josper Grillede Muslinger	99,-
Muslinger fra Limfjorden - Krydderurter - Aioli	
Mussels - Herbs - Aioli	
Pata Negra	129,-
Skinke af Spansk Sortfods Gris - Tørhængt 36 uger	
Air Dried ham made of Black Iberian Pigs - Air dried for 36 weeks	
Foie Gras Terrine på Kjød og Kuls Måde	149,-
Aprikos - Valnødder - Brioche	
Foie Gras Terrine - Apricot - Walnuts - Brioche	
Serrano Skinke	89,-
Lufttørret Spansk Skinke	
Air Dried Spanish Ham	
Josper Grillede Marvpiber	89,-
Confiterede Løg - Citron	
Bone Marrow - Onion Confit - Lemon	

WHAT? NO STEAK? OK THEN...

Bagt Laks	279,-
Kartoffelcreme - Ærter Francaise - Soya Noisette	
Salmon - Mashed Potatoes - Soya Noisette - Peas Sauté	
Moules Frites	189,-
Muslinger fra Limfjorden - Krydderurter - Aioli - Fries	
Mussels - Herbs - Aioli - Fries	



FRA GRILLEN

Vi griller gerne din bøv Bleu, Rare, Med-Rare eller Medium. Gennemstegt anbefales ikke, og vi garanterer ikke for kvaliteten hvis denne stegegrad anvendes.

Rib Eye Steak af Black Angus, Creekstone Kansas	300g 369,-
USDA Prime - Tørmodnet i 21 dage - Masser af Marmorering	400g 495,-
Rib Eye, Black Angus, Creekstone Kansas - Dry aged 21 days	
Rib Eye Steak af Black Angus, Clare Valley, Australien	250g 249,-
Topkvalitet fra Australien - Tørmodnet i 15 dage	350g 349,-
Rib Eye Steak, Black Angus, Australia - Dry Aged 15 days	500g 459,-
NY Strip Steak, af Black Angus, Clare Valley, Australien	250g 229,-
Topkvalitet fra Australien - Tørmodnet i 15 dage	350g 319,-
Ny Strip Steak, Black Angus, Australia - Dry Aged 15 days	500g 449,-

TOP UP YOUR STEAK

Marvpibe 29,-	Hvidløgssmør 19,-
Bone Marrow	Garlic Butter

LOKALT KJØD FRA SKOVGÅRD I THEM

Smagen af Silkeborg (2 pers. Tilberedning ca 40 min.)	400g 749,-
Mørbrad fra Skovgaard - Grillet Medium-Rare	
Med garniture fra Lokale gårde - Vores Egen Rødvinsauce & Valgfri kartoffel (stegegrad kan ikke ændres)	
The Taste of Silkeborg	
Tenderloin for 2, served with red wine sauce & garnish from local farms	
Mørbrad af Black Angus fra Skovgaard	200g 329,-
Magert & Godt	300g 489,-
Tenderloin	
Fra Modningsskabet - Hvis Fredrik siger GO	300g 449,-
NY Strip Steak - Tørmodnet min 70 dage - Kraftig Kødsrag	
NY Strip Steak - Dry Aged min. 70 days	
The Burger & Fries	189,-
Burgerbøv af Black Angus fra Skovgaard - Tomat - Syltet Agurk - Aioli - Syltede Rødløg - Ost - Triple Fried Fries - Hjemmelavet Chipotle Ketchup	
X - tra Bøv 59,- / 2 tykke skiver bacon 20,-	
Burger & Fries	

SIDES

Triple Fried Fries 39,-	Bønne Salat 29,-	Rødvinsauce 29,-
Triple Fried Fries	Green Beans	Redwine Sauce
Chili Fries 39,-	Cæsar Salat 29,-	Bordelaise 29,-
Chili Fries	Caesar Salad	Bordelaise
Kartoffelcreme 29,-	Tomat & Mozzarella 39,-	Hjemmelavet Bearnaise 29,-
Mashed Potatoes	Tomato Salad	Homemade Bearnaise
	Ærte Sauté 29,-	Aioli 19,-
	Ærter - Bacon - Løg	Aioli
	Peas Sauté	