

# K J Ø D O G K U L

## P R E D I N N E R D R I N K S . . .

### HELT BLANK

Gin, Lille Blanc, Hyldeblomst, Tonic

### DARK & STORMY

Mørk Rom, Lime, Ginger Beer

### NEGRONI

Gin, Vermouth, Campari, Appelsin

### PALOMA

Tequila, Ting Soda, Grapfrugt

## F O R R E T T E R . . .

### LUFTIG HUMMERSUPPE 109,-

Safranhummersuppe - Håndpillede Rejer - Sprøde Urter  
Lobster Soup with Safran - Shrimps - Herbs

### BURRATA 89,-

Burrata - Tomat Tapenade  
Burrata - Tapenade

### PATA NEGRA 99,-

Skinke af Spansk Sortfodsgris - Tørhængt 36 mdr.  
Ham of Black Iberian Pig - Air Dried 36 months

### PIMIENTOS DE PADRÒN 49,-

Padròn Peberfrugter - Olivenolie - Krystalsalt  
Pimientos de Padròn

### GRILLEDE ARGENTINSKE REJER 129,-

Rejer - Hvidløg - Persille - Citron (Pil Selv)  
Big Argentine Shrimps - Garlic - Lemon

### TAPAS (MIN 2 PERS.) Pr. Pers. 119,-

Kokkens Favoritter  
Variation Of Starters - min. 2 persons

## H O V E D R E T T E R . . .

### STEAK FRIES 249,-

200G Rib Eye Steak af Black Angus - Hvidløgssmør - Fries  
200G Black Angus Steak - Triple Fried Fries - Garlic Butter

### BAGT NORSK LAKS 249,-

Norsk Laks Serveres med Glaseret Grønt - Vinaigrette  
& Fransk Kartoffelsalat  
Salmon - Vegetables - Potato Salad

### STEAK TATAR 229,-

Af Mørbrad fra Skovgaard - Æggeblomme - Rugsmuler  
Syrlig Salat - Triple Fried Fries  
Tatar - Egg Yolk - Triple Fried Fries - Salad

### BBQ PARTY MENU (Serveres til hele bordet) Pr. Pers. 299,-

Sliced Steak af Black Angus - BBQ Beef Ribs -  
Friterede Kylling Drum Sticks - Triple Fried Fries - Salat  
Rødvinsauce - Bearnaise  
Sundae Ice Cream Til Dessert  
BBQ Party Served Family Style for everyone at the table.

## S T E A K S F R A G R I L L E N . . .

### AMERIKANSK

USDA Prime af Black Angus fra Creekstone Farms i Kansas.  
Dyrevelfærd er i Højsædet og det kan smages. Kødet er Tørmodnet  
i 28 dage i vores Modningsskab

### RIB EYE 300g 339,- / 400g 459,- / 500g 575,-

Rib Eye, Black Angus, Creekstone Farms, Dry Aged 28 days

### AUSTRALSK

Australsk kød er kendt for at være smagfuldt, og denne Wagyu  
er ingen undtagelse. Her får du lækker marmorering og mørhed,  
med en dybde i smagen som er helt unik.  
Dette er en Strip Steak i absolut topklasse

### NY STRIP STEAK WAGYU 300g 399,- / 400g 539,-

NY Strip Steak, Wagyu, Australia

### DANSK

Vi er meget stolte over at kunne tilbyde Black Angus fra  
vores lokale samarbejdspartner Skovgaard i Them,  
beliggende blot en kort køretur her fra restauranten.

### MØRBRAD 200g 309,-

Tenderloin, Black Angus, Local Meat From Silkeborg

## S I D E S . . . pr. Stk. 35,-

Variation Of Sides

### TRIPLE FRIED FRIES / CHILI FRIES

### PARMESAN FRIES / RØDVINSSAUCE

### HJEMMELAVET BEARNAISE / PEBERSAUCE

### CÆSARSALT / TOMATSALAT / BØNNESALAT

## D E S S E R T . . .

### CRÈME BRÛLLÉE 49,-

Klassisk Crème Brûlée  
Crème Brûlée

### ICE CREAM SUNDAE 79,-

Vaniljeis Fra Kastberg Is - 2 x Sauce - Popcorn  
Ice Cream Sundae

### CHOKOLADETÆRTE 89,-

Belgisk Chokolade - Hindbærsorbet - Marengs  
Chocolate Tarte - Sorbet

## A F T E R D I N N E R . . .

### IRISH COFFEE

Kaffe, Kandisstang, Flødeskum

### Espresso Martini

Espresso, Vodka, Kahlua

### WHITE RUSSIAN

Kahlua, Vodka, Fløde