



OPRÅB!

Kære gæst!

Hvis du tror, du kan få et alenlangt menukort holdt af eksperter, som holder foredrag om vinenes historie - eller hvis du tror, du kan få mad fra råvarer, som er hentet langt borte i eksotiske lande, så er du gået galt i byen. Hvis du til gengæld er med på at få et fremragende måltid af gode råvarer, til fornuftige penge, tilberedt af kokke, der ved hvad de laver, og serveret med øje for social food, så sæt dig godt til rette hos os. Dette er stedet hvor du med venner og familie kan nyde en ko, en gris eller en fisk uden at det koster en bondegård. Ud fra den filosofi og idé, vil vi gøre alt, hvad vi kan, for at du får den bedste oplevelse her hos os.

For os er sagen simpel: "Den tid du er her, skal du have det godt..."

Velkommen på *Madindustrien*.

DEN GODE START!

"Enhver aften på *Madindustrien* bør starte med et glas bobler eller en kølig drink..."

VEGA MEDIEN, CAVA BRUT (ØKOLOGISK)

Smagen er frisk og elegant med en god frugtsødme.
275 fl. // 60 gl.

INDUSTRIENS MULE

En populær og forfriskende drink.
Vodka - Thomas Henry ginger beer - Lime.
65

G/T

En klassisk aperitif.
Tanqueray gin* - San Pellegrino tonic - Agurk.
65
*Opgrader din gin for kun +20

LEMONTREE

En lækker favorit drink på *Madindustrien*.
Cointreau - Hjemmelavet lemonade - Citron - Lime - Mynte.
65

BLACKCURRANT 2.0

En læskende drink.
Gin - Solbær - San Pellegrino citron.
70

PASSION MOJITO

En signatur drink fra *Madindustrien*.
Lys rom - Passionsfrugtjuice - Lime - Mynte.
90

SNACKS!

"Lette snacks til 'den gode start' eller som første ret i din menu..."

PAPADUMS

Sprøde papadums med mynte.

LØGRINGE

Friterede løgringe med chipotlemayo.

KRUSTADER

Krustade med jordskokker og æbler.

FORRETTER!

TIGERREJER

Dampede tigerrejer med rød karry, kokos og forårsløg.

PHO

Oksekødssuppe med risnudler, svampe, bønnespirer og koriander.

SKORZONERRØDDER

Ristede rødder med nelliker, muskatnød og cashew sifon.

TAVLEFORRET

Spørg jeres tjener for dagens tavleretter.
(Der kan forekomme tillæg)



HOVEDRETTER!

KALV

Grillet kalvebavette med brunet selleripuré, sennepskorn og en syrlig sauce.

Forkæl dig selv!

Prøv vores 250 g grillet sydamerikansk, majsfodret oksestriplon +100

GRÆSKAR

Spaghetti i cremet græskarsauce, syltet græskar og sprøde kerner.

FISK

Bagt fisk med grillet kål, røde ribs og hummerbisque.

BURGER

Grillet burger med modnet cheddar, chipotlemayo, sprød salat, tomat og løg.

TAVLEHOVEDRET

Spørg jeres tjener for dagens tavleretter.

(Der kan forekomme tillæg)

SIDES!

"Lidt ekstra tilbehør til hovedretten..."

Knuste kartofler med krydderurter og smør.

35

Friterede kartofler med aioli.

35

Grønne bønner med bacon og estragon.

35

Kålsalat med æble og valnødder.

35

DESSERTER!

BANAN

Karamelliseret banan iscreme, peanutmousse og blåbær.

PÆRE

Pocheret pære med pistaciecrumble, mørk chokolade og pæresorbet.

KOKOS

Kokos is med saltet karamel, mango puré og kokossne.

OST

2 slags oste med sprødt brød og kompot.

ELEVDESSERT

Spørg jeres tjener for dagens elevdessert.

(Der kan forekomme tillæg)

"Nyd et dejligt glas portvin eller et glas sødmefuldt sauternes til desserten..."

PORTVIN 60

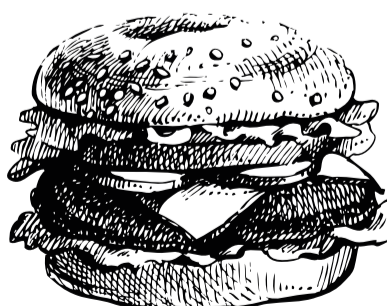
SAUTERNES 80

MENU PRISER!

4 RETTER : 300

3 RETTER : 275

2 RETTER : 250



Se meget mere på: madindustrien.dk

ELLER FØLG OS OG BLIV FRISTET PÅ



Hvis du har allergier, så tag fat i vores dejlige personale og køkkenet vil tage en snak med dig og sørge for dine ønsker!