



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

STRAWBERRY FIELDS

Jordbær og rom, what's not to like?
Lys rom - Hjemmelavet jordbær lemonade - Lime.
65

BLACKCURRANT 2.0

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

SNACKS!

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

SPARE RIB

Marineret spare rib med BBQ og flæskesvær.

LØGRINGE

Friterede løgringe med urtemayo.

FORÅRSRULLE

Sprød rulle med grøntsager og soya.

FORRETTER!

TUN

Ceviche af tun med marineret ananas, avocadocreame, syltede rødløg og koriander.

RAVIOLI

Fylt ravioli med langtidsstegt gris, blød blomkål, parmesan og rapsolie.

SVAMPESUPPE

Cremet svampesuppe med ristede svampe, sprøde croutons og urter.

TAVLEFORRET

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



HOVEDRETTER!

KALV

Grillet kalve bavette med grillet salat, grønne ærter og lardo.
Serveres med sauce veloute med urter.

Forkæl dig selv!

Opgrader til vores 300 g grillet ribeye +125

FISK

Risotto med ristede jomfruhummer, kammuslinger
og marinerede salater med sort peber.

POLENTA

Cremet polenta med ristede majs, salvie og sprøde popcorn.

BURGER

Grillet burger af oksekød med modnet cheddar, sprød salat,
rødløg, urtemayo, syltig løgkompot og tomat.

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 soyamayo.
40

Svampe ala creme.
40

Grillet majs med parmesan.
40

DESSERTER!

JORDBÆR

Mynte iscreme, marinerede jordbær, jordbærcoulis og sprød chokolade.

TOMAT

Tomatsorbet med sprøde kartoffelchips, hindbærgele og syltig basilikum.

KOKOS

Kokoscreme med marineret tapioka, ananassorbet og crumble.

OST

2 danske oste med ristet 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 : 325

3 RETTER : 300

2 RETTER : 275



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!