

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 lækende drink.
Gin - Solbær - San Pellegrino citron.
70

SNACKS!

“Lette snacks til ‘den gode start’ eller som første ret i din menu...”

FLÆSKESVÆR

Sprøde flæskesvær med brun sauce.

KRUSTADER

Krustader fyldt med varmrøget laks og urter.

LØGRINGE

Friterede løgringe med chipotle-mayo.

FORRETTER!

SVINEKÆBER

Braiseret kæber med ristede svampe, rødbeder og portvin.

SILD

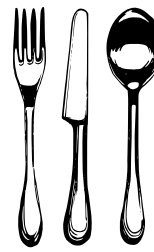
Friteret sild med æggeblommecreme, syltede løg, sprød rugbrødsgrøt og karse.

JORDSKOKKER

Confiterede jordskokker med brunet puré, syrlige æbler og purløg.

TAVLEFORRET

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



HOVEDRETTER!

KØD

Grillet kalve bavette med ristede rosenkål, bagt selleri og bearnaisesifon.

Eller forkæl dig selv og prøv vores 250g. grillet okse striploin med ristede rosenkål, bagt selleri og bearnaisesifon.

+100

FISK

Bagt fisk med røget BBQ, bøttesalsa og syltige urter.

GNOCCHI

Ristede gnocchi med pancetta, salvie, brunet smør og parmesan.

BURGER

Grillet burger af oksekød med modnet cheddar, sprød salat, rå og syltede rødløg, tomat og chipotle-mayo .

TAVLEHOVEDRET

Spørg jeres tjener for dagens tavleretter.

(Der kan forekomme tillæg)

SIDES!

"Lidt ekstra tilbehør til hovedretten..."

Knuste kartofler med krydderurter og smør.
40

Pommes frites med urter og aioli.
40

Grillet hjertesalat med karse og peberrod.
40

Spicy couscous med bønner og jalapeños.
40

DESSERTER!

MOKKA

Kaffeiscreme med chokolademousse, karamelcrumble og kandiseret appelsin.

MATCHA

Matcha is med hvid chokolade og citrongræssifon.

STICKY TOFFEE PUDDING

Karamelbudding med flødeis og syltede frugter.

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!