



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..."

SALTKIKS

Sprøde kiks med sylte, sennep og rødbede.

LØGRINGE

Friterede løgringe med hvidløgs mayo.

BLOMKÅL

Stegt blomkål med røget chilisaucé.

FORRETTER!

LAKS

Ponzumarineret, rimmet laks med syltede beder, wasabimayo og sprød lotusrod.

VILDT

Terrine af vildt med bacon, pistacienødder, svampemayo og tranebær.

SVAMPE

Svampebouillon med ristede svampe, syltede svampe og karse.

TAVLEFORRET

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



HOVEDRETTER!

KALV

Grillet kalvebavette med ristede kastanjer, jordskokkepuré og madeira sauce.

Forkæl dig selv!

Prøv vores 250 g grillet sydamerikansk, majsfodret oksestriplon +100

BYGOTTO

Cremet bygotto med ristet blomkål, citron og hasselnødder.

FISK

Stegt fisk med confiteret persillerødder, bagte løg i grøn olie og salviesauce.

BURGER

Grillet burger med modnet cheddar, hvidløgsmayo, sprød salat, tomat, agurk 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 pebermayo.

35

Svampe a la creme.

35

Gulerødder med honning og timian.

35

DESSERTER!

JORDSKOKKE

Jordskokkeiscreme med puré på bagte danske æbler, kartoffelchips og hvid chokolade.

HASSELNØD

Hasselnøddeis med mazarintærte, ristede nødder og crumble.

PASSIONSFRUGT

Sorbet på passionsfrugt med vaniljecreme, mørk chokolade og karamelliserede mandler.

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!