

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..."

KARTOFFELCHIPS

Sprøde kartoffelchips med rørt laksetatar.

LØGRINGE

Friterede løgringe med estragonmayo.

HVIDLØG

Friterede hvidløg med eddikepulver.

FORRETTER!

ASPARGES

Dampede hvide asparges, tørrede ramsløg serveres med sauce hollandaise, malt og frisk dild.

KALVETATAR

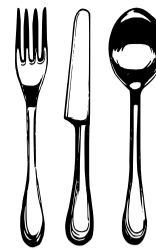
Rørt kalvetatar med frisk tomatsalsa, sprøde majschips, mild chili mayo og friske urter.

SVAMPETOAST

Spredt surdejsbrød med cremet svampemousse, bitre salater, chutney på løg og sichuanpeber.

TAVLEFORRET

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



HOVEDRETTER!

KALV

Grillet kalvebavette med sauce blanquette tilsmagt med whisky, serveres med grønne asparges og røget bacon.

Forkæl dig selv!

Prøv vores 250 g grillet sydamerikansk, majsfodret oksestriplouin +100

FISK

Cremet muslingebisque med spaghetti, hvidløgsgstegte tigerrejer og jomfruhummere. Hertil braiserede fennikel og dild.

PORRE

Braiserede og stegte porre med ramsløg, friterede løg og fermenteret hvidløgssauce.

BURGER

Grillet burger af oksekød med modnet cheddar, sprød salat, rødløg, estragonmayo, syrlig 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

Håndpillede rejer med aioli.
35

Bagte tomater med timian og hvidløg.
35

Hjertesalat med parmesan og kyllingeskind.
35

Friterede kartofler med ramsløgsmayo.
35

DESSERTER!

LAKRIDS

Hindbærmousse med lakridsiscreme, hindbærgele og sprød marengs.

RABARBER

Rabarbersorbet med havrecrumble, blød marcipan med tonkabønner og mørk chokolade.

RØDGRØD

Rødgrød med kirsebær, jordbær og blommer.
Hertil iskold fløde og revet mørk chokolade.

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 : 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!