

## 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.

325 DKK fl. // 65 DKK gl.

### INDUSTRIENS MULE

En populær og forfriskende drink.

Vodka - Thomas Henry ginger beer - Lime.

70 DKK

### G/T

En klassisk aperitif.

Tanqueray gin\* - San Pellegrino tonic - Agurk.

70 DKK

\*Opgrader din gin for kun +20 DKK

### LEMONTREE

En lækker favorit drink på *Madindustrien*.

Cointreau - Hjemmelavet lemonade - Citron - Lime - Mynte.

65 DKK

### STRAWBERRY FIELDS

Jordbær og rom, what's not to like?

Lys rom - Hjemmelavet jordbær lemonade - Lime.

65 DKK

### BLACKCURRANT 2.0

En læskende drink.

Gin - Solbær - San Pellegrino citron.

75 DKK

## SNACKS!

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

### SNACKBRÆT

Bræt med fennikelsalami, tørret skinke, mandler og hvidløgsmayo (*nok til 2 personer*).

100 DKK

### FLADBRØD

Grillet fladbrød med trøffel og parmesan.

50 DKK

### FRITTER

Fritter med chilimayo.

45 DKK

## FORRETTER!

### "TARTELET"

Sprød vol-au-vent med braiseret kylling i en cremet svampesauce, syltede løg og tørret kalvehjerte.

### YAKITORI

Yakitori af kalvekød med sød soyamarinade, sprødt kyllingeskind, friske koriander og sesamcreme.

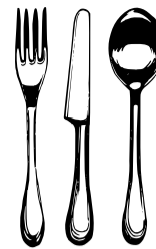
### KÅL

Grillet forskellige kål med trøffelvinaigrette, brunet smør, frisk citron og ristede hasselnødder.

Tilkøb af grillet kammusling +35 DKK

### TAVLEFORRET

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



## HOVEDRETTER!

### KALV

Grillet kalvebavette med brunet selleripuré, syltet selleri, kalvesauce med sechuan peber og sprøde ris.

### STEAK

300 g. grillet steak med sprøde fritter, luftig bearnaise og marineret salat.  
+125 DKK

### LAKS

Stegt laks med citrussauce, blød blomkålspuré, blomkålscrudité, syltede sennepskorn og saltede mandler.

### RISOTTO

Cremet risotto med tigerrejer, frisk grønkål, shiitakesvampe og revet parmesan.

### BURGER

Grillet burger af oksekød med modnet cheddar, hvidløgsmayo, sprød salat, løgkompot med bacon og rødløg.

### TAVLEHOVEDRET

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

## SIDES!

*"Lidt ekstra kærlighed til hovedretten og oplagt til deling ..."*

Ristede rosenkål med smør.  
45 DKK

Fritter med chilimayo.  
45 DKK

Knuste kartofler med krydderurter og smør.  
40 DKK

## DESSERTER!

### OST

Sprødt brød med modnet Brie de Moux, balsamico og bitre salater.

### MATCHA

Matcha iscreme med syltede æbler, æblecreme med yuzu og karamelliserede kastanjer.

### KARAMEL

Vaniljeis med saltede karamel, ristede nødder og mørk chokolade.

### ANANAS

Ananassorbet med braiseret ananas, sød kokossauce og sprød ananas.

### ELEVDESSERT

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

*"Nyd et dejligt glas portvin eller  
et glas sødmefuldt eiswein til desserten..."*

PORTVIN 65 DKK

EISWEIN 90 DKK

## MENU PRISER!

4 RETTER : 355 DKK

3 RETTER : 330 DKK

2 RETTER : 298 DKK



Se meget mere på: [madindustrien.dk](http://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!