

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 DKK fl. // 60 DKK gl.

INDUSTRIENS MULE

En populær og forfriskende drink.

Vodka - Thomas Henry ginger beer - Lime.

65 DKK

G/T

En klassisk aperitif.

Tanqueray gin* - San Pellegrino tonic - Agurk.

65 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.

70 DKK

SNACKS!

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

BRØD

Grillet brød med confiteret hvidløg.

JORDSKOKKER

Confiterede jordskokker med mayo.

BLINIS

Blinis med ørredrogn og creme fraiche.

FORRETTER!

DUMPLINGS

Bløde dumplings med rejer og anis, serveres i svampeconsommé med sort peber.

TAKO KARAAGE

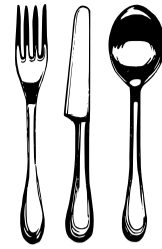
Friteret blæksprutte med sort mayo, tangsalat, ristet sesam og sake.

GRIS

Braiseret svinebryst med spicy kimchi, cremet østerssauce og blød ris.

TAVLEFORRET

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



HOVEDRETTER!

KALV

Grillet kalve bavette med glaserede rødbeder, kalveglace med brombær, rødebedecrudité og malto.

STEAK

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

UNGHANE

Stegt unghanebryst med ristet kyllingesauce fyldt med morkler og purløg. Hertil syltede bøgehatte og sprødt kyllingskind.

FISK

Bagt fisk* med puré af Hokkaido græskar, confiterede rodfrugter, syrlig hollandaise og sprøde chips.

*spørg din tjener for dagens fisk

BURGER

Grillet burger af oksekød med modnet cheddar, sprød salat, hvidløgs mayo, 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 ..."

Pommes frites med hvidløgs mayo og krydderier.

45 DKK

Knuste kartofler med krydderurter og smør.

40 DKK

DESSERTER!

PÆRE

Rødvinspocheret pære med kakaosorbet, rødvinsgele og vaniljecreme.

CHEESECAKE

Citron cheesecake med pistacie crumble og citronsorbet.

HASSELNØD

Sprøde jordskokker med hasselnøddeiscreme, æblecreme og ristede hasselnødder.

OST

En bund af blød karamel og sprød rugcrumble toppet med 3 forskellige revet oste.

ELEVDESSERT

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

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

PORTVIN 60 DKK

EISWEIN 90 DKK

MENU PRISER!

4 RETTER : 350 DKK

3 RETTER : 325 DKK

2 RETTER : 295 DKK



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!