

## 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..."

### SPRØDE BRØD CHIPS

Brød chips med kyllingelevermousse og syltede blomkål.

### KARTOFFEL KROKETTER

Sprøde kartoffel krokeretter med selleri og sennepscreme.

### LØGRINGE

Friterede løgringe med hvidløgsmayo.

## FORRETTER!

### KLASSISK TATAR

Kalvetatar med rødbede, peberrod, æggeblommecreme og sprøde kapers.

### SPICY LAKS

Dampet laks med koreansk BBQ sauce, sesammayo, wasabiskum og citrussalater.

### FRIED FISH TACO\*

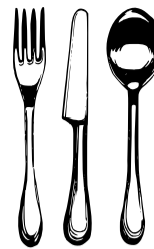
Blød majstortilla med friteret fisk, grov tomatsalsa og guacamole.

\*Kan laves vegetarisk

### TAVLEFORRET

Spørg jeres tjener for dagens tavleretter.

( Der kan forekomme tillæg )



## HOVEDRETTER!

### GRILLET KALV

Grillet kalve bavette med ristede svampe, syltede bøgehatte og en kalveglace med tørret karljohan og cognac.

### STEAK

Grillet Greater Omaha oksefilet med ristede svampe, syltede bøgehatte og en kalveglace med tørret karljohan og cognac.

+125 DKK

### STEGT FISK

Stegt hvid fisk med smørsauterede porre, cremet hummerbisque og syltet fennikel med stjerneanis.

### GRIS MED FIVE SPICE\*

Sprødstegt svinebryst i five spice, glaseret små kål med peanutcreme og puffed flæskesvær.

\*Kan laves vegetarisk

### BURGER

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

### TAVLEHOVEDRET

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

## SIDES!

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

Pommes frites med trøffelmayo og revet parmesan.

45 DKK

Knuste kartofler med krydderurter og smør.

40 DKK

Chunky tomatsalat med feta, balsamico og ristede kerner.

40 DKK

## DESSERTER!

### VORES ØLLEBRØD

Cremet øllebrød med vaniljeis, sprød mørkchokolade og karamelliseret hasselnøddecrumble.

### CHOKOLADE PANNACOTTA

Hvid chokolade pannacotta med brombærsorbet, gelé og krystalliseret hvid chokoladecrumble.

### BROWNIE

Intens chokoladebrownie i brud med karamelcreme, syrlig lemoncurd og citrusfrugter.

### OST

3 oste med ristet brød, kompot og nødder.

### 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 DKK

SAUTERNES 80 DKK

## MENU PRISER!

4 RETTER : 325 DKK

3 RETTER : 300 DKK

2 RETTER : 275 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!