

## 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 (NOK TIL 2 PERSONER)

Snackbræt med tørrede pølser, lagrede skinker, brød og mayo.

100 DKK

### MANDLER & OLIVEN

Ristede og saltede mandler og oliven.

55 DKK

### CRUSTADE

Crustade med kalvetatar.

55 DKK

### TOAST

Mini parisertoast.

55 DKK

## FORRETTER!

### CARPACCIO

Carpaccio af vildt med pærecrème, persillepesto, syrlige tyttebær og frisk karse.

### BLOMKÅL

Cremeret blomkålssuppe med rå marineret jomfruhummer og kammusling, blomkåls crudité og dild.

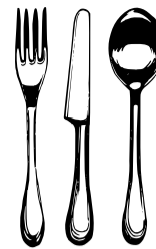
### RØBEBE

Rødbedetatar med æbler, syltede sennepskorn, peberrod, brunet smøremulsion og sprøde kartoffelchips.

### TAVLEFORRET

Spørg jeres tjener for dagens tavleretter.

( Der kan forekomme tillæg )



## HOVEDRETTER!

### RIBEYE

250 g. grillet okse ribeye med sprøde fritter, luftigt bearnaiseskum og marinerede salater.  
+125 DKK

### KALV

Grillet kalvebavette med glaseret pastinak, ristet svampe og kalveglace med sherry og rosmarin.

### GNOCCHI

Ristede gnocchi, tørret lomo, broccoli buketter, brunet smør og parmesan.

### FISK

Bagt fisk med grøn urtesmør, sauteret vinterkål, syrlig buerre blanc og friterede kapers.

### BURGER

Grillet burger af oksekød med modnet cheddar, coleslaw med sesam, teriyaki sauce og syltede løg.

### TAVLEHOVEDRET

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

## SIDES!

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

Broccolisalat med bacon og solsikkekerner.  
50 DKK

Krydrede, sprøde pommes med mayo.  
45 DKK

Knuste kartofler med urter og smør.  
45 DKK

## DESSERTER!

### KARAMEL

Karamelmousse med sukker syltet græskar, kaffe iscreme og crumble.

### BROMBÆR

Brombærsorbet med hvidchokoladecreme, rugbrødsrumble og balsamico.

### CHOKOLADE

Chokoladesorbet med honning/citron skum, maltkage og hasselnøddecrumble.

### OST

Ostebræt med 2 oste, sprødt brød og kompotter.

### 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!