



STARTERS



**ROSSINI CAVIAR
WHITE STURGEON**
Blinis, løg og creme fraiche
30g. 475

- Grillet Carpaccio** 110
Olivenolie, citron, parmesan og peber
- Batallé Serranoskinke** 110
Kartoffel-croquettes hvidløgs- og spicy mayo
- MASH tatar** 110
Piquillos, løg, purløg, chiliolie og chips

- Stegt Foie Gras med spejlæg** 120
Pommes pailles og sherrysky
- Aspargesnage** 95
Urter, forårsløg og tomat 3 stk. kammuslinger + 65
- Linguine med tigerrejer** 125
Tomat, hvidløg, persille og salvie

- MASH Salat** 85
*Julesalat, frisee, babyblade, rød grape, soyapeanuts, rødbeder og pecannødder
Grillet kyllingbryst + 90*
- Laksecevicehe** 115
Citron, lime, ingefær, mango, hvidløg, avocado, agurk, forårsløg, chili og koriander

- Wonton med rejer og kammuslinger** 110
Syltet kål og rejeglance
- Hummerbao med syltede grøntsager** 145
Lime, piri piri og brøndkarse
- Tuntatar** 120
Avocado, agurk, chili og japansk dressing

REMEMBER TO ASK FOR TODAY'S SPECIAL

MAIN COURSES

TILVALG TIL DIN BØF
★ Stegt foie gras + 60

- URUGUAY**
Særligt udvalgt kornfodret Angus-kvæg fra Uruguay
- Striploin, ca. 250 g 225
 - Ribeye, ca. 300 g 295
 - Mørbrad, ca. 200 g 315

- DANSK – Prime Danish selection by DANISH CROWN**
- Filet, ca. 200 g 265
 - Økologisk mørbrad, ca. 300 g 485

Ribeye, Dry-aged, ca. 300 g 395
Modnet op til 90 dage, hvor kødets enzymer nedbrydes og er med til at give den unikke karakter.

- AMERIKANSK – Greater Omaha**
Fra Greater Omaha, Nebraska. Certificeret og hormonfrit, majs-fodret og lige så mørt, saftigt og smagfuldt, som du kan forestille dig.
- N.Y. Strip, ca. 300 g 360
 - Ribeye, ca. 400 g 460
 - Bone in Ribeye, ca. 600 g 575
 - Porterhouse, ca. 1,3 kg (2 personer) 995

- JAPANSK KOBE**
Kobe A4/A5 er den højest mulige kvalitet af kvægracen Black Tajima. Det er et bevis for den uovertrufne fedtmarmorering og mørhed i kødet.
- Kobe Wagyu, A4/A5 Prime Cut, pr. 100 g 995**

MASH WORLD TOUR TASTE
Trancheres ved bordet
Kobe A4/A5 Prime Cut 75 g. | Dansk Dry Aged Rib-Eye 200 g.
| Amerikansk N. Y. Strip 300 g.
Pris for 2 personer 1195

- ØVRIGE**
- Vegetarburger med chili fries 175
 - MASH Burger, ca. 200 g med bacon, ost og chili fries . . 195
 - Bryst af majs-kylling med piperade 175
 - Grillet hakkebøf, ca. 200 g 165
 - Steak & Fries, ca. 200 g 275
 - Lammekoteletter 295

- FISK**
- Tunsteak med chimichurri, ca. 200 g 255
 - Skindstegt sandart med tabouleh, ca. 170 g 245

VEGETABLES

- 49
- Råstegt blomkål m. nødder og parmesan
 - Grøn salat med vinaigrette
 - Blandet tomatsalat med feta og oliven
 - MASH slaw
 - Cremet spinat
 - Bønner med soyamandler
 - Stegte jalapeños **spicy**
 - Sauteret majs med bacon og hvidløg

SIDES

- 49
- Fries - tykke
 - Chili fries
 - Macaroni med ost
 - MASH potatoes med løg og bacon
 - Chili-Cheese tops med bacon **spicy**
- ★ Trøffelritter ★ 75
med trøffelmayo

SAUCES

- 15
- Bearnaise
 - Peber
 - Rødvin
 - Hvidløgs- og timian-jus
 - MASH Signatur kryddersmør
 - Trøffelmayo
 - Chilimayo
 - Ketchup

Alle firmakort tillægges kortselskabets gebyr. Det samme gælder private betalingskort udstedt uden for EU/EØS. For American Express gælder at alle transaktioner tillægges kortselskabets gebyr

COCKTAILS

Før middagen kan vi anbefale en aperitif fra baren. Her er et lille udvalg fra vores cocktailkort.

MASH Signature Margarita (MASH, 2009).... **120**
 Don Julio Tequila Blanco, frisk lime og hjemmelavet eukalyptussirup.
 En mere elegant Margarita med friskhed fra eukalyptus.

Passionfruit Mule (MASH, 2019)..... **125**

Ketel One Vodka, passionsfrugt, frisk lime og ginger beer.
 Frisk, eksotisk og læskende – den perfekte sommercocktail.

Whiskey Sour (J.Thomas’*“The Bon Vivant’s Companion”*, 1862) .. **130**

Bourbon, rye, citronsaft, sukkersirup og æggehvide.
 En MASH klassiker bygget op omkring vores eget blend af Bulleit Bourbons.

MASH Signature Old Fashioned (MASH, 2016) **150**

Jefferson’s Reserve “MASH Edition” bourbon, ahornsirup og bitters.
 En dekadent old school cocktail, hvor bartenderen ved hjælp af sødme og aromatiske bitters fremhæver kvaliteterne af den amerikanske bourbon.

Strawberry Modena (MASH, 2019)..... **125**

Plantation 3 Stars Rom, jordbær, sort peber, frisk lime, sukkersirup og balsamico.
 Vores version af den klassiske jordbær-daiquiri piftet op med frisk peber og et par dråber balsamico.

Our Side (MASH, 2019) **135**

Tanqueray Gin, Maraschino, frisk lime, mynte og Champagne.
 Vores spin på den klassiske South Side, her med kirsebærlikør og toppet op med Champagne.

Bohemian Fizz (MASH, 2019) **125**

Tanqueray Gin, Aperol, rabarber, æggehvide og danskvand.
 En lækker sommer-fizz lavet på hjemmelavet rabarbersirup, løftet af italiensk aperitivo.

Find inspiration i cocktailkortet eller spørg os. Vi kan klare det meste.

WINE BY THE GLASS

WHITE WINE

	Glas	↕	Flaske
2017 Chardonnay “The Clown”, Californien, USA.....	75		350
2017 Domaine Hauret, Côtes de Gascogne, Frankrig	80		375
2017 Muscadet “Saint Vincent” Michel Delhommeau, Loire, Frankrig	85		400
2016 Riesling, Schloss Lieser, Mosel, Tyskland.....	90		425
2010 Chablis “La Pierrelée”, La Chablisienne, Frankrig	95		450
2017 Sauvignon Blanc, Neudorf, Nelson, New Zealand	100	↕	475
2015 Chardonnay, Calera, Central Coast, Californien	120		550

ROSÉ WINE

2017 Louison, Coteaux d’Aix-en-Provence, Frankrig	80	↕	400
---	----	---	-----

RED WINE

2017 Zinfandel “The Clown”, Californien, USA	75	↕	350
2017 Moulin de Gassac “Classic”, Languedoc-Roussillon, Frankrig	80		375
2016 Malbec “Don Baltazar”, Casa Montes, San Juan, Argentina	100		450
2014 Syrah “No Bull”, Ramey Wine Cellars, North Coast, Californien	110		500
2013 Rioja “Viña Alberdi”, Reserva, La Rioja Alta, S.A, Spanien	120		525
2014 Barolo, Le Radici, Piemonte, Italien.....	140		550
2016 Pinot Noir “Oka”, & Arlaud, Bourgogne, Frankrig	145		575
2014 Château Mazeyres, Pomerol, Frankrig	150	↕	650

Søger du en anden vin, eller vil du inspireres til noget nyt? Kig i vores store kælderkort!

SOFT DRINKS

Fever-Tree Tonic Water.....	35
Fever-Tree Ginger Ale	35
Fever-Tree Ginger Beer.....	35
Limonata/Aranciata	40
Three Cents Grapefruit	40
Coca Cola/Zero	40
Bornholms Mosteri Diverse	50
Aqua Panna/Pellegrino 0,75 l....	60

SPARKLING WINES

André Clouet “MASH”, Blanc de Blancs,
 Champagne, Frankrig

Glas	Flaske
125	650

André Clouet “MASH”, Rosé,
 Champagne, Frankrig

Glas	Flaske
145	750

BEERS

MASH Pilsner	65
<i>Frisk, frugtig og let i smagen. Koldeste øl i byen! 5.1% Vol.</i>	
Boont Amber Ale.....	65
<i>Dyb rødfarve, medium krop og noter af karamel og citrus. 5,8% Vol.</i>	
Snake Dog IPA	65
<i>Frisk og kompleks med den karakteristiske IPA bitterhed. 7.1% Vol.</i>	

Alle firmakort tillægges kortselskabets gebyr. Det samme gælder private betalingskort udstedt uden for EU/EØS. For American Express gælder at alle transaktioner tillægges kortselskabets gebyr

