

DESSERT

Dekonstrueret citrontærte 105
med vaniljeis

MASH cheesecake 120
med syltede bær og hindbærsorbet

Bananasplit 110
med bagt banan, vaniljeis og chokoladecreme

Crème brûlée 115
med jordbær-rabarbersorbet

CHEESE

Comté 100
med nødder

ICE CREAM

Jacob & Jakob Ice Cream



Vanilje | Chokolade | Lakrids | Karamel | Hyldeblomst | Kokos
Jordbær-rabarbersorbet | Passionsfrugtsorbet | Hindbærsorbet
1 kugle 30 | 2 kugler 55 | 3 kugler 75 | 4 kugler 85

Petit fours 55

SWEET WINE

	Glas	Flaske
2017 Château Soucherie "Patrimoine" <i>Coteaux du Layon, Frankrig</i>	65	450
10 Year Old Tawny Port, Fonseca, Portugal	75	500
2010 Castelnau de Suduiraut, Sauternes, Frankrig	85	550

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.



HOT DRINKS

	Single	Double			
Espresso.....	25	35	}	Earl Grey – <i>Emeyu Organic</i>	40
Macchiato	30	40		Grøn te – <i>Emeyu Organic</i>	40
Café Latte	45	55		Assam – <i>Emeyu Organic</i>	40
Cortado	35	40		Hvid te – <i>Emeyu Organic</i>	40
Cappuccino	45	55		Mynte te – <i>Emeyu Organic</i>	40
Stempelkaffe	40			Varm chokolade m. flødeskum	55

AFTER DINNER COCKTAILS

Piña Colada Nr. 23 (*MASH, 2018*)..... 135

Ron Zacapa 23, ananasjuice, Banane du Brésil likør og Coco López.

Den perfekte after dinner cocktail hvor vi kombinerer smagen af ananas, kokos og bananlikør med verdensklasse mørk rom.

Kentucky Coffee (*MASH, 2013*)..... 120

Bulleit Bourbon, kaffelikør, kaffe og vaniljecreme.

En forrygende afslutning på måltidet, varm kaffe, krydret Bourbon og hjemmelavet vaniljecreme.

Lemon Meringue Sour (*MASH, 2013*)..... 130

Tanqueray Ten Gin, aromatisk citrussirup, frisk citron og brændt marengs.

Aromatisk gin med vores egen citrus sirup afsluttet med brændt marengs.

Espresso Martini (*Fred's Club, London, 1980s*) 130

Ketel One Vodka, kaffelikør og espresso.

MASH's legendariske Espresso Martini lavet på vores eget blend af kaffelikør og frisk espresso - perfekt afslutning på middagen.

Leder du efter noget specielt, så spørg din bartender, der gerne hjælper dig med særlige ønsker.

DIGESTIFS

Clear Creek Distilleries, Grappa, Pinot Noir eller Muscat, <i>USA</i>	75
Germain-Robin, Heirloom Apple, Apple Brandy, <i>USA</i>	95
Germain-Robin, Craft Brandy XO, Alambic Brandy, <i>USA</i>	150
Fortaleza, Reposado, Tequila, <i>Mexico</i>	115
Plantation XO, "20th Anniversary", Rum, <i>Barbados</i>	65
Ron Zacapa, "Centenario" XO, <i>Guatemala</i>	150
Four Roses, Single Barrel, <i>Lawrenceburg, KY, USA</i>	70
Jefferson's Reserve, "MASH Edition", <i>Crestwood, KY, USA</i>	95
Pikesville Straight Rye, <i>Bardstown, KY, USA</i>	100

Spørg venligst din tjener eller bartender om flere muligheder.

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

