

K O B E



EXPERIENCE MAY 7TH - MAY 27TH 2018

The world's best meat presented in 4 dishes

Med denne unikke 4-retters menu kan du opleve det bedste, det mytiske japanske Kobe kød har at byde på. Vores erfarne kokke har sammensat menuen ud fra sæsonens bedste råvarer, for at give dig en smagsoplevelse for livet.

Menuen indeholder ca. 200 gram af det ypperste japanske Kobe A5.

Tatar af Kobe A5 mørbrad

Rørt med wasabi blade og citrusolie på æggecreme

Vinmatch: 2016 Riesling "Brauneberger", Kabinett, Fritz Haag, Mosel, Tyskland

Bouillion

Med konfiterede svampe og Kobe A5

Vinmatch: 2013 Marqués de Murrieta "Capellania", Rioja, Spanien

Kobe A5 med grønne asparges

Med fedtegrever lavet på Kobe A5 og purløgsmayo

Vinmatch: 2016 Failla, Pinot Noir, Sonoma Coast, Californien, USA

Kobe A5 Prime Cut

Skiver af Kobe prime cut på broccoli med trøffel-wasabi sauce

Hertil: 2013 Barolo, Arnaldo Rivera, Italien

Menu: 1650,- pr. person
Vinmatch: 450,- pr. person

MODERN AMERICAN

MASH[®]

STEAK HOUSE



www.instagram.com/mashdanmark



www.facebook.com/mashsteakhouse



www.mashsteak.dk