



Østers - Gillardeau - Pr. styk 45

Serveres med Mignonettesauce, tabasco og citron

Carpaccio 155

Gammel Knas, pinjekerner, citronolie og cæsardressing

Hiramasa Kingfish 165

Soya, yuzu, shiso, sesamolie, jalapeñomayo og friteret lotusrod

Rigatoni med grov pesto 125

Rigati no. 152, pesto og parmesan

Lidt ekstra til din steak?
 Stegt foie gras 95
 Revet trøffel..... 75

DANSK - HIMMERLANDSKØD ER NOGET GANSKE SÆRLIGT!

Vi udvælger råvarer efter kvalitet - ikke kvægrace - og af højeste kvalitet for at sikre en sublim smagsoplevelse hver gang!

Ribeye, dry-aged, ca. 300 g. 545

Vi tørmodner op til 90 dage, hvor kødets enzymer nedbrydes og er med til at give den helt unikke karakter. Særligt udvalgte højreb med høj fedtmarmorering sikrer MASH's høje kvalitetskrav!

JAPANESE WAGYU - Akune Gold

Prisvindende wagyu fra Kyushu i Japan. Opdrættet under optimale forhold med proteinrigt græs, rishalm, ren luft og kildevand, hvilket giver en exceptionel marmorering og en intens, saftig smag. En udsøgt oplevelse for ægte kødelskere!

Wagyu A5, ca. 200 g. ★ The World's Best Steak ★ 1525

AMERIKANSK - GREATER OMAHA, NEBRASKA

Ægte amerikansk kvalitetskød fra Nebraska! Saftigt, mørt oksekød fra Greater Omaha, hvor majsfordret Hereford og Angus opdrættes under optimale forhold. Perfekt marmorering og fyldig smag - en udsøgt smagsoplevelse på og noget af det bedste amerikanske kød!

Bone-in Ribeye, ca. 600 g. 650

VEGETABLES

Cremet spinat 65

Stegte jalapeños - *spicy* 60

Grøn salat med senneps vinaigrette 59

Blandet tomat salat med basilikumspesto, syltede rødløg og feta 69

Grønne bønner med skalotteløg og soyaristede mandler 69

Grillet spidskål med purløg, citron, skalotteløg, sherryvinaigrette og Pecorino Romano 69



STARTERS

Jordkokkesuppe 120

Syltede jordkokker, ristede hasselnødder samt persille- og ramsløgssolie
3 stegte kammuslinger +85

Orecchiette med vildsvineragout 155

Tomat, glace, citron, apuliensk pasta og revet provolone

MASH tatar 165

Piquillos, løg, purløg, chiliolie og chips

MAIN COURSES

CANADISK - HERITAGE ANGUS BEEF, ALBERTA

AAA+ hormonfrit Anguskvæg opdrættet i uberørte bjergområder, hvor de græsser på præriernes naturlige græs. Herefter kommer kvæget på ca. 180 dages grain diæt. Dette sikrer fremragende marmorering - intens smag og samtidig fantastisk mørhed! Prime-kvalitet, hvilket garanterer en mør og smagsrig oplevelse for forbrugeren.

Striploin, ca. 300 g. 450

Ribeye, ca. 400 g. 575

Mørbrad, ca. 200g. 495

URUGUAYSK - SÆRLIGT UDVALGT KORNFODRET KVÆG

Striploin, ca. 200 g. 325

Mørbrad, ca. 200 g. 395

Mørbrad, ca. 300 g. 575

Ribeye, ca. 300 g. 395

IRSK - GRÆSFODRET OG TØRMODNET OKSEKØD FRA JOHN STONE

Oksekvæg af højeste kvalitet, opvokset i det sydvestlige Irland, hvor der er optimale betingelser for græsfodret kvæg. Omhyggelig udvælgelse og en traditionel tørmodningsmetode, hvor kødet modnes i ca. 30 dage under nøje kontrollerede forhold, er med til at intensivere smagen og sikre en mør tekstur!

Ribeye, ca. 350 g. 495

SIDES

Fries - tykke 55

Chili fries 55

Trøffel Mac and Cheese 79

MASH potatoes med et mix af løg og bacon 69

★ Trøffelries med trøffelmayo ★ 85

Gastro Unika Caviar

Royal Belgian Caviar "Gold", 30 g..... 575

Caviar Elegance "Baerii", 125 g..... 1775

Serveres med blinis, løg og creme fraiche



Iskold vodka 115

til din caviar!

Belvedere Single Estate Rye



Wagyutoast 185

Konfiteret Wagyu, hvidløg, timian, croutoner, spejleæg og fedtegrever af Kobe

Tuntatar 175

Avocado, agurk, chili og japansk dressing

Risotto med stegte, fritfangede argentinske rejer 170

Pomodoro, skaldyrsfond og kørvel



MASH WORLD TOUR - Trancheres ved bordet

100 g. Kobe Prime Cut

200 g. dansk dry-aged Ribeye

300 g. Canadisk Striploin

Pris for 2 pers. 1985



ØVRIGE HOVEDRETTER

Grillede krone af spansk Iberico-sortfodssvin, ca. 350 g 365

Kalvesteak på ben, ca. 350 g 395

MASH Burger ca. 200 g. 225

med bacon, ost og chili fries

Big Tasty Burger ca. 200 g. 295

Mix af wagyu & dansk dry-aged, +30 måneders Comté, trøffel, pickles og trøffelries med bearnaise

Hel Coquelet Poussin, Mindre fransk, majsfordret kylling 235

med kryddersmør og grillet citron

VEGETAR & FISK

Torskeloin, ca. 180 g. 325

med sauce på brunet smør, kapers og citron

Grillet færøsk laksesteak, ca. 200 g. 295

med salsa verde og grillet citron

Vegetarburger med chili fries 175



SAUCES & DIPS

Bearnaise 25

Peber 25

Rødvin 25

Hvidløgs- og timian-jus 25

MASH Signatur kryddersmør 15

Trøffelmayo 15

Chilimayo 15

UNFORTUNATELY WE CAN NOT GUARANTEE HALAL

SAUCES & DIPS AD LIBITUM

COCKTAILS

Basil Bloom 145 (MASH, 2025)



Four Pillars Rare Dry, blomme shochu, Italicus, citron, basilikum sirup og et dash selleri bitter

En botanisk fornøjelse, hvor gin møder Italicus for et citrusfriskt og floralt touch. Basilikumsirup og selleribitter tilføjer en frisk urtet kant, mens citronsaft holder den lys og livlig. Forfriskende, aromatisk og ubesværet cool – som en brise fra haven i et glas!

Kaffir Daiquiri 155 (MASH, 2025)



Chairman's Reserve White, Clément Blanc Agricole, kokosolie, kaffir sirup og Chartreuse Élixir Végétal

Ikke en gennemsnitlige daiquiri! Blød caribisk rom møder intens kaffir lime, et strejf af salt og kokosolie for en silkeblød finish! Et hint af Chartreuse Elixir for urtet dybde. Frisk, lys og uimodståeligt eksotisk!

Peach'n'Ginger 145 (MASH, 2025)



Michter's US★1 Small Batch Bourbon, fersken likør, citron, æggehvite og Ginger Beer

En blød og forfriskende kombination, hvor bourbonens dybe noter møder saftig fersken og et sprødt, krydret strejf af ginger beer. Let, livlig og farligt drikkelig – den perfekte ledsager!

Nordic Passion 150 (MASH, 2025)



Havtorn-infuseret Koskenkorva, St. Germain, ingefær sirup, citron og et dash orange bitters

En nordisk fortolkning af en klassiker! Havtorn giver en frisk syrlig kant - perfekt afbalanceret. Sprød, citrusfrisk og farligt smooth – du er hooked efter første sip!

Signature Cocktails

MASH Margarita 145 (MASH, 2009)



Arette Tequila Blanco, hjemmelavet eukalyptussirup og rigeligt lime

En mere elegant Margarita med forfriskende eukalyptus



Birds of Paradise 150 (MASH, 2025)



Michter's US★1 Small Batch Rye, Campari, ananas puré, lime, kanel sirup og et dash Absinthe

En dristig twist på en tropisk klassiker! Michter's Rye tilføjer krydderi og dybde, perfekt balanceret med den bittersøde Campari og fløjlsblød ananas puré. Citronsaft holder den frisk, mens kanel giver varme. Et strejf af absint tilføjer mystik – blød, rebelsk og lige så uforglemmelig som en romance!

MASH Old Fashioned 175 (MASH, 2016)



Michter's US★1 Small Batch Bourbon, fyldig ahornsirup samt to slags bitters

En dekadent old school cocktail, hvor bartenderen med ahornsirup og bitters fremhæver de unikke kvaliteter i den amerikanske bourbon

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE

Louis Roederer "Collection 244", Brût, Champagne, Frankrig 170 950

WHITE WINE

2024 Chardonnay, "Village" Kumeu River, Auckland, New Zealand 85 385
 2023 Riesling Trocken, Emrich Schönleber, Nahe, Tyskland 100 550
 2024 Sauvignon Blanc, Dog Point, Marlborough, New Zealand 125 675
 2023 Riesling Kabinett, Brauneberger Juffer, Fritz Haag, Mosel, Tyskland 140 725
 2022 Chablis, Billaud-Simon, Chablis, Bourgogne, Frankrig 150 750
 2022 Chardonnay "Avni", Lingua Franca, Oregon, USA 160 850

ROSÉ

2023 Minuty "Prestige", Côtes de Provence, Frankrig 110 550 985

BEERS



MASH Pilsner, Let, frugtig og forfriskende, den koldeste øl i byen - 4.6% vol. 75
 Blanche, Let, forfriskende og frugtig hvedeøl med et strejf af citrus. Lav bitterhed og hvidgylden farve med fyldigt skum - 4.6% vol. 75
 Too Old to Die Young - Great Grandpa IPA, En frugtig, hazy og juicy øl med søde noter af mandarin, citrus og tropiske frugter, double dry-hopped for intens aroma med en cremet følelse i munden balanceret af en let bitterhed - 5.6% vol. 75
 Anarkist Hazy IPA 0,5%, Uklar og ufiltreret IPA brygget på hvede og havre. Citrus og tropiske frugtnoter, super frisk og frugtig - 0.5% vol. 72
 Royal 0,0%, Lys, gylden, undergæret pilsner - smagen er frisk og let, præcis som en pilsner skal være - 0.0% vol. 44

RED WINE

2022 Zinfandel, "The Clown", Californien, USA 95 385
 2020 Cabernet Sauvignon, Raywood, Central Coast, Californien, USA 100 450
 2019 Cabernet Sauvignon, Château La Tonnelle, Cru Bourgeois, Haut-Médoc, Bordeaux, Frankrig 110 500 950
 2022 Valpolicella Ripasso, "Superiore", Brigaldara, Veneto, Italien 120 550 1000
 2020 Malbec, "1928", Mendel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina 125 575
 2019 Viña Alberdi "Reserva", La Rioja Alta, Rioja, Spanien 135 585
 2020 Barolo, Le Radici, Piemonte, Italien 145 650
 2023 Gevrey-Chambertin, Domaine Frédéric Esmonin, Bourgogne, Frankrig 185 925

CELLAR SELECTION

1986 Robert Stemmler Winery, Cabernet Sauvignon, Sonoma County, Californien, USA 1300
 2017 Yarra Yering "Dry No. 1", Cabernet Sauvignon, Yarra Valley, Victoria, Australien 1400
 2019 Silver Oak, Cabernet Sauvignon, Alexander Valley, Californien, USA 1900
 2021 Château La Fleur-Pétrus, Pomerol, Bordeaux, Frankrig 2600

GASTROSAFT fra Rebæl - 0,0% vol.

Stikkelsbær, hyldeblomst, grøn te og citronverbena, Danmark 95 365
 Kirsebær, blomster, druer og røget eg, Danmark 110 365

SOFT DRINKS & MINERALVAND

Appelsin, Faxe Kondi, Pepsi, Pepsi Max eller Ginger Beer 45
 Rebæl fersken iste, hyldeblomst, rabarber eller æble lemonade, Danmark 49
 MASH Still - Naturligt mineralvand uden brus, fra Bornholm, 75 cl 65
 MASH Sparkling - Naturligt mineralvand med brus, fra Bornholm, 75 cl 65

