



**Baby Kys**  
Mild, sød og let saltet med sprød, kødfuld tekstur fra Syd-Bretagne!



**ØSTERS**  
Serveres med Mignonettesauce, tabasco og citron  
Pr. styk 45



**Gillardeau**  
Mineralsk, cremet og perfekt balanceret fra Marennes-Oléron i Frankrig!

## STARTERS

### GASTRO UNIKA CAVIAR

Serveres med blinis, løg og creme fraiche  
Royal Belgian Caviar "Gold", 30 g. .... 575  
Caviar Elegance "Baerii", 125 g. ....1775



Nyd iskold vodka til din caviar! 95  
Belvedere "Smogory Forest" Single Estate Rye



### Carpaccio af Madagaskar-rejer 175

Crisp rispapir, purløgsmayo, frissé, agurk, forårsløg og rød shiso

### Tuntatar 175

Avocado, agurk, chili og japansk dressing

### Batallé serranoskinke 175

Batallé serrano, bagte Marzano-tomater, grillet focaccia og basilikum

### Carpaccio 165

Unika Gammel Knas, pinjekerner, citronolie og cæsardressing

### Hummerhotdog 185

Smørpocheret hummer, hjertesalat, sprød kartoffel, avocado og urter

### Spaghetti med stracciatella og tomater 135

Tomater, Spaghetti Grossi no. 5, stracciatella di bufala og basilikum

### Skaldyrsbisque 155

Fennikel, purløg og grøn olie

### Pasta med vildsvineragout 165

Tomat, glace, citron, apuliensk pasta og revet provolone

### MASH tatar 175

Piquillos, løg, purløg, chiliolie og chips

Tilføj stegte Madagaskar-rejer + 79

## MAIN COURSES

### MASH WORLD TOUR - Trancheres ved bordet

100 g. japansk Akune Gold, Wagyu A5  
200 g. dansk dry-aged Ribeye  
300 g. canadisk Striploin

Pris for 2 personer..... 1985



### LIDT EKSTRA TIL DIN STEAK?

Stegt foie gras ..... 95  
Revet trøffel..... 75

### DANSK - HIMMERLANDSKØD ER NOGET GANSKE SÆRLIGT!

Vi udvælger råvarer efter kvalitet frem for kvægrace, tørmodner kødet op til 90 dage for optimal smag og bruger særligt udvalgte højreb med høj fedtmarmorering for at sikre MASH's kompromisløse kvalitet!

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

### CANADISK - HERITAGE ANGUS BEEF, ALBERTA

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

**Striploin, ca. 300 g. .... 450**

**Mørbrad, ca. 200g. .... 495**

**Ribeye, ca. 350 g. .... 545**

**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. Omhyggeligt udvalgt og afsluttet med ca. 30 dages traditionel tørmodning for intensiveret smag!

**Ribeye, ca. 300 g. .... 485**

### URUGUAYSK

#### GRÆSFODRET BLACK ANGUS

Fra den vilde pampas, udvalgt for sin naturlige marmorering og rene smag. Naturlig opvækst på de åbne vidder giver en elegant balance mellem smag, mørhed og struktur!

**Ribeye, ca. 250 g. .... 325**

#### KORNFODRET BLACK ANGUS

Udvalgt for sin naturlige marmorering og rene smag samt ca. 120 dages udendørs korndiæt, som sikrer øget mørhed og marmorering!

**Striploin, ca. 200 g. .... 345**

**Mørbrad, ca. 200 g. .... 395**

**Mørbrad, ca. 300 g. .... 575**

**Ribeye, ca. 300 g. .... 425**

### AMERIKANSK - GREATER OMAHA, NEBRASKA

Kvalitetsoksekød fra Nebraska. Saftigt og mørt kød fra Greater Omaha, hvor majsfordret Hereford og Angus opdrættes under optimale forhold. Flot marmorering og fyldig smag - en udsøgt smagsoplevelse i absolut topklasse!

**Bone-in Ribeye, ca. 600 g. .... 675**

### 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. .... 1525**

### ØVRIGE HOVEDRETTER

**Short ribs af okse, .... 355**  
glaseret, syltig salat og citronremolata

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

**Hel Coquelet Poussin, majsfordret kylling ..... 235**  
med kryddersmør og grillet citron

**MASH Burger ca. 200 g. .... 225**  
med bacon, ost og chili fries *Tilvalg af dansk Wagyu-bøf +55*

### VEGETAR & FISK

**Bagt pighvar på ben, ca. 350 g. .... 385**  
med grillet citron

**Grillet færøsk laksesteak, ca. 200 g. .... 325**  
med salsa verde og grillet citron

**Vegetarburger med chili fries ..... 175**

## VEGETABLES

Cremet spinat 69

Stegte jalapeños - *spicy* 60

Cæsarsalat med smørstegte croutoner og parmesan 69

Blandet tomatsalat med syltede rødløg, fetaost og basilikum 69

Grønne bønner med skalotteløg og soyaristede mandler 74

Confiterede marksvampe, kejserhat og lys bøgehøt med timian, hvidløg og rosmarin 74

Grillet spidskål med sherryvinaigrette, purløg og revet Pecorino Romano 79

EASY TO SHARE



## 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

UNFORTUNATELY  
WE CAN NOT  
GUARANTEE  
HALAL

## SAUCES & DIPS

Bearnaise 25

Peber 25

Rødvin 25

Hvidløgs- og timian-jus 25

MASH Signatur kryddersmør 15

Trøffelmayo 15

Chilimayo 15

SAUCES & DIPS  
AD LIBITUM



@mashsteakhouse



www.facebook.com/mashsteakhouse



Spørg efter allergener!

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

### MASH Sour 165 (MASH, 2026)



Michter's US★1 Small Batch Bourbon, Cherry Heering, rød grapejuice, limejuice og Amarena-kirsebær  
Vores egen fortolkning af den klassiske Whisky Sour.  
Fyldig bourbon møder frugtige kirsebær fra Cherry Heering, friskpresset rød grape og lime - afrundet med Amarena-kirsebær. **Balancen mellem dybde, friskhed og elegance – en nyfortolkning er født!**

### Black Maple Sour 145 (MASH, 2026)



Mørk rom, Cocchi Torino, limejuice, ahornsirup og tonkabønne  
En mørk og elegant sour, hvor fyldig, mørk rom møder vermouth, frisk lime og dyb ahornsirup. Afrundet med aromatisk tonkabønne, der giver varme krydderier og en lang, silkeblød finish. **Intens, balanceret og sofistikeret!**

### Spicy Mango 145 (MASH, 2026)



Vodka, Anchor Verde, mangopuré, limejuice, mangosoda og en tynd skive Jalapeño  
En superfrisk og let spicy mango-highball. Dyb, moden mango møder et strejf af jalapeño og frisk lime, toppet med sprudlende mangosodavand.  
**Saftig, livlig og forfriskende letdrikkelig!**

### Tom Ford Sour 155 (MASH, 2026)



Gin, Cherry Neroli sirup, citronjuice, Angostura og kakaobitter  
En kort, intens sour med masser af smag. Fyldige kirsebærnoter balanceres af ginens botanicals og duftende appelsinblomst. Inspireret af Tom Fords ikoniske dufte kombinerer cocktailen rig kirsebærsødme med strejf af vanilje, marcipan og en let syrlighed fra citron. Et diskret touch af bitter giver dybde og elegance. **En ægte smagsbombe – perfekt både før og efter steak!**

### Signature Cocktails

**SPICY MASH MARGARITA 155**

### MASH Margarita 145 (MASH, 2009)



Tequila Blanco, hjemmelavet eukalyptussirup og rigeligt lime  
En mere elegant Margarita med forfriskende eukalyptus  
**Vi laver også en alkoholfri version - lige så lækker!**

### Bastani Fizz 150 (MASH, 2026)



Gin, Strega likør, mynte- og rosenirup, citronjuice og sparkling kamille  
Et twist på Bastani, en traditionel persisk is lavet på safran, pistacie og rosenvand. Essensen indfanges med safranlikør, mynte- og rosenirup, som afrundes med ginens botanicals og sprudlende kamille. Mynte og rose forenet med duftende safran og frisk citron skaber en let og aromatisk drink med masser af smag.

### 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 245", Brût, Champagne, Frankrig ..... 170 950

### WHITE WINE

2024 Sauvignon Blanc, La Galope, Côtes de Gascogne, Frankrig ..... 85 385  
2024 Chardonnay/Ribolla, Levio Felluga "Sharis", Friuli, Italien ..... 105 475  
2023 Chardonnay, Neudorf "Tiritiri", Nelson, New Zealand ..... 135 625  
2024 Sancerre, Julien & Clement Raimbault, Loire, Frankrig ..... 145 685  
2024 Riesling Kabinett, Brauneberger Juffer, Fritz Haag, Mosel, Tyskland 150 725  
2021 Bourgogne Blanc, Domaine Camille Giroud, Bourgogne, Frankrig ..... 175 785

### ROSÉ

2025 Minuty "Prestige", Côtes de Provence, Frankrig ..... 115 575

### RED WINE

2022 Zinfandel, "The Clown", Californien, USA ..... 95 385  
2023 Malbec, Mendel, "Lunta", Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina ..... 110 450  
2018 Tempranillo, Selección Viñas Viejas, Marques del Hueco, Rioja, Spanien 115 485  
2023 Pinot Noir, Souman, Yarra Valley, Australien ..... 135 535  
2018 Cuvée Prestige, Château de Seguin, Bordeaux, Frankrig ..... 140 585  
2023 Le Volte dell'Ornellaia, Toscana, Bolgheri, Italien ..... 155 685  
2021 Barolo, Fratelli Revello, Piemonte, Italien ..... 170 825  
2022 Zinfandel, Caymus Vineyards, Napa Valley, Californien, USA ..... 185 925



### 2022

Hacienda Monasterio  
Ribera del Duero,  
Spanien  
985

### 2021

Angelo Gaja,  
"Sito Moresco"  
Langhe, Piemonte,  
Italien  
1200

### 2022

Silverado Vineyards,  
"Estate Grown" Cabernet  
Sauvignon  
Napa Valley, Californien  
USA  
1300

## BEER & SOFT DRINKS

### 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. .... 57  
Royal 0,0%, Lys, gylden, undergæret pilsner - smagen er frisk og let, præcis som en pilsner skal være - 0.0% vol. .... 49  
Royal Classic 0,0%, Noter af mørk karamel og svagt gylden. En alkoholfri øl brygget uden kompromis på smagen - 0.0% vol. .... 49

### GASTROSAFT fra Rebæl - 0,0% vol.

Glas / Flaske

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

### SOFT DRINKS & MINERALVAND

Adelhart æble eller hyldeblomst - Faxe Kondi, Faxe Kondi Appelsin, Faxe Kondi 0, Pepsi, Pepsi Max, Ginger Beer, pink grapefrugtsoda eller mangosoda ..... 45  
Rebæl ferskeniste eller rabarberlemonade, Danmark ..... 55  
MASH Still - Naturligt mineralvand uden brus, fra Bornholm, 75 cl ..... 65  
MASH Sparkling - Naturligt mineralvand med brus, fra Bornholm, 75 cl ..... 65

