



ROSSINI CAVIAR
White Sturgeon
Blinis, løg og creme fraiche
30g. **475**

STARTERS



GILLARDEAU
ØSTERS
pr. stk.
33



Confiteret andeterrin 105
Sød sennep, rødbeder, karse og peberrodscreme

Grillet Carpaccio 95
Olivenolie, citron, parmesan og peber

MASH tatar 95
Piquillos, skalotteløg, chiliolie, purløg, salat og chips

MASH salat 85
Rød julesalat, hjertesalat, rødbeder, nødder og blodgrape

Tuntatar 115
Avocado, agurk, chili og japansk dressing

Batallé serranoskinke 95
Tynde skiver serranoskinke

Stegt foie gras 135
Mango terrin, salat, toast og mango/chili puré

Dry-aged croquettes 85
Spicy tomat salsa og parmesan

Linguine med tigerrejer 115
Tomat, hvidløg, persille og salvie

Crab Cakes 125
Mango chutney, hvidkål og thai basilikum

Blomkålsuppe 95
Parmesan, bacon og purløgssolie

1/2 hummer 215
Salat, hummer dressing og citron

REMEMBER TO ASK FOR TODAY'S SPECIAL

MAIN COURSES

Tilvalg af stegt foie gras til bøffen + 60

URUGUAY

Særligt udvalgt kornfodret Angus-kvæg fra Uruguay.

- Flat iron steak, ca. 200 g **210**
- Striploin, ca. 180 g **230**
- Ribeye, ca. 300 g **295**
- Mørbrad, ca. 200 g **315**

DANSK – By Danish Crown

- Filet, ca. 200 g **265**

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.

JAPANSK WAGYU

Håndvalgte udskæringer fra Hisato Hamada – Master of Wagyu



Kobe A5

Ægte japansk Kobe-kød fra Hyogo. Kvaliteten er A5, den højest mulige kvalitet. A5 klassificeringen er bevis for den højest mulige kvalitet af Kobe, som er tilgængelig på MASH.

- Kobe Wagyu, A5 prime cut, pr. 100 g 650**

Ozaki Wagyu XO

Ægte Kuroge Wagyu - specielt udvalgt blandt sorthårs Wagyu-kvæg fra små gårde i Miyazaki-regionen. XO-mærket er bevis for den højest mulige kvalitet af Wagyu, som kun er tilgængelig på MASH.

- Ozaki XO, (Miyazaki) Prime cut, pr. 100 g 590**

AMERIKANSK – Greater Omaha

Fra Greater Omaha, Nebraska. Certificeret og hormonfrit, majsfordret 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) **985**

AUSTRALSK

130 dages kornfodret prime kød fra blandede racer

- Tomahawk Steak, ca. 1000 g **825**

ØVRIGE

- Kyllingebryst, majslylling **175**
- MASH Burger, ca. 200 g med bacon, ost og chili fries ... **185**
- Grillet hakkebøf, ca. 300 g **185**
- Iberico svinekotelet, ca. 250 g **265**
- Steak & Fries, ca. 200 g **275**
- Lammekoteletter **295**

FISH

- Grillet pighvar **Dagspris**
- Hel grillet dorade **190**

VEGETABLES

48

- Grøn salat med vinaigrette
- ~
- Blandet tomatsalat
- ~
- Cæsarsalat
- ~
- Cremet spinat
- ~
- Bønner
- ~
- Stegte jalapeños **spicy**
- ~
- Majs-sauté med hvidløg og bacon
- ~
- Confiterede svampe

SIDES

45

- Fries - tykke
- ~
- Chili fries
- ~
- Onion rings
- ~
- Macaroni med ost
- ~
- MASH flødekartofler
- ~
- Chili-Cheese tops med bacon **spicy**

SAUCES

- Bearnaise
- ~
- Peber
- ~
- Rødvin
- ~
- Hvidløg- og timian-jus

SAUCES FISH

- Bearnaise
- ~
- Tartar Sauce
- ~
- Chili mayo
- ~
- Lime mayo

*Alle hovedretter er inkl. én sauce
Ekstra sauce 35*



COCKTAILS

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

MASH Signature Margarita (MASH, 2009).... 110
Ocho Blanco Tequila, frisk lime, hjemmelavet eucalyptussirup.
En mere elegant margarita med friskhed fra eukalyptus.

Hemingway Daiquiri (El Floridita, Havana, 1930's) 115
Diplomatico Blanco Rum, Maraschino, frisk grapefrugt og lime.
Frisk og tør! Den perfekte aperitif for den sofistikerede forfatter.

Moscow Mule (Chatham Hotel, New York, 1941) 110
Ketel One Vodka, ingefær øl, frisk lime og mynte.
En klassisk long drink med mynte og et strejf af ingefær.

MASH Signature Old Fashioned (MASH, 2016) 125
Eagle Rare 10 years „MASH-Edition“, rørsukker og bitter.
Bedre bliver det ikke. Denne drink er lavet på vores egen Bourbon.

Paper Plane (The Violet Hour, Chicago, 2007)..... 100
Bulleit Bourbon, Aperol, Amaro og frisk citron.
Frisk, perfekt balanceret og frugtig. Med et strejf af bitterhed.

Delicious Sour („The Flowing Bowl“, 1891)..... 115
Laird's Applejack, Creme de Peche, frisk citron og æggehvite.
Frisk og sprød som et æble, sød og frugtig som en fersken – Delicious!

Royal Southside (Southside Sportsmen's Club, N.Y., 1866) 135
Tanqueray Gin, frisk lime, mynte og champagne.
Forfriskende og tør, denne drink er den perfekte starter!

Med disse aperitifforslag fokuserer vi på klassiske amerikanske cocktails.
Find inspiration i cocktailkortet eller spørg os.
Vi kan klare det meste.

WINE BY THE GLASS

WHITE WINE

	glas	/	flaske
2015 Keystone, Chardonnay, Californien, USA	60	↕	260
2015 Ecker, Grüner Veltliner, Wagram, Østrig	70		325
2015 Fritz Haag, Riesling "Brauneberger" Kabinett, Mosel, Tyskland	80		375
2015 Neudorf, Sauvignon Blanc, Nelson, New Zealand	90		450
2015 O.P.P. Pinot Gris, Oregon, USA	100		460
2013 Chablis "La Pierrelée", La Chablisienne, Bourgogne, Frankrig	110		480
2014 Calera, Chardonnay, Californien, USA	130		550

ROSÉ WINE

2015 "I am" Rosé, Languedoc, Frankrig	70		295
---	----	--	-----

RED WINE

2013 Bear Creek, Zinfandel, Californien, USA	60		260
2013 Hacienda, Cabernet Sauvignon, Californien, USA (MAGNUM)	75		695
2014 Kaiken, Malbec, Mendoza, Argentina	90		375
2011 Chianti Classico "Vigna Capannino", Bibbiano, Toscana, Italien	100		450
2014 Ramey "No Bull" Syrah, Californien, USA	115		525
2014 Au Bon Climat, Pinot Noir, Santa Barbara, Californien, USA.....	135		640
2014 Ridge "East Bench", Zinfandel, Sonoma County, Californien, USA.....	150		750
2011 Barolo, Paolo Scavino, Piemonte, Italien.....	160		760
2013 Silverado, Cabernet Sauvignon, Napa, Californien, USA (MAGNUM).....	150	↕	1.500

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

SOFT DRINKS

Limonata/Aranciata.....	35
Ginger Ale.....	35
Ginger Beer	35
Bitter Lemon.....	35
Rose Lemonade	40
Coca Cola/Zero/Sprite	35
Pellegrino 0,75 liter	60
Aqua Panna 0,75 liter.....	60

SPARKLING WINES

Le Mesnil Grand Cru Blanc de Blancs

Champagne, Frankrig

glas	flaske
125	650

2012 Schramsberg Rosé

Napa Valley, Californien

glas	flaske
145	750

BEERS

MASH Pilsner 60
Frisk, frugtig og let i smagen. Koldeste øl i byen!

Anchor Steam Beer..... 65
Dyb rødfarvet, medium krop og en frugtig og sød smag med en bitter finish.

Hop Otin' IPA..... 65
Mere af det hele! Friskere, dybere, stærkere og masser af bitterhed.