



**GILLARDEAU
ØSTERS**
pr. stk.
33



STARTERS



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

- Grillet Carpaccio** 95
Olivenolie, citron, parmesan og peber
- Batallé Serranoskinke** 95
Tynde skiver serranoskinke
- Oksehalesuppe** 95
Sauteret oksehale, syltede rødbeder og purløg

- Letsaltet tatar** 110
Mørbrad, sennepsmayo, cornichoner, karse, rugbrøds-cROUTONER og basilikum
- Svampetoast** 145
med stegt foie gras
Svampe, grillet brød, krydderurter, friske og rødløg

- Linguine** 125
med tigerrejer
Tomat, hvidløg, persille og salvie
- Laksecevice** 115
Citron, lime, ingefær, mango, hvidløg, avocado, agurk, forårsløg, chilli og koriander

- Tuntatar** 120
Avocado, agurk, chili og japansk dressing
- Grillede rejer** 125
Persille, citron og jus
- Hummer Risotto** 155
Tomat, piquillos, ost, fløde og basilikum

**REMEMBER TO ASK FOR
TODAY'S SPECIAL**

MAIN COURSES

TILVALG TIL DIN BØF
★ Stegt foie gras + 60
★ Revet frisk trøffel pr. gram + dagspris

URUGUAY

- Særligt udvalgt kornfodret Angus-kvæg fra Uruguay
- Striploin, ca. 250 g **225**
 - Ribeye, ca. 300 g **295**
 - Mørbrad, ca. 200 g **315**

DANSK – Prime Danish selection by DANISH CROWN

- Filet, ca. 200 g **265**
- Friland mørbrad, ca. 300 g **485**
- 21 dage Dry-aged Côte du Boeuf ca. 500 g **535**

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.

AMERIKANSK – Greater Omaha

- Fra Greater Omaha, Nebraska. Certificeret og hormonfrit, majs-fodret 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) **995**

JAPANSK KOBE

Kobe A4/A5 er den højest mulige kvalitet af kvægracen Black Tajima. Det er et bevis for den uovertrufne fedtmarmorering og mørhed i kødet.



- Kobe Wagyu, A4/A5 Prime Cut, pr. 100 g 995**

MASH WORLD TOUR TASTE
Trancheret ved bordet
Kobe A4/A5 Prime Cut 75 g. | Dansk Dry Aged Rib-Eye 200 g.
| Amerikansk N. Y. Strip 300 g.
Pris for 2 personer 1195

ØVRIGE

- Vegetar Burger med chili fries **175**
- MASH Burger, ca. 200 g med bacon, ost og chili fries . . **195**
- Bryst af majs-kylling med piperade **175**
- Grillet hakkebøf, ca. 200 g **165**
- Steak & Fries, ca. 200 g **275**
- Lammekoteletter **295**
- MASH salat - *Tilvalg af kylling +75* **145**

FISK

- Tunsteak med Chimichurri, ca. 200 g **255**
- Skindstegt Sandart med Tabouleh, ca. 170 g **245**

VEGETABLES

49

- Råstegt blomkål m. nødder og parmesan
- ~
- Grøn salat med vinaigrette
- ~
- Blandet tomatsalat med feta og oliven
- ~
- Spicy edamamebønner
- ~
- Cremet spinat
- ~
- Bønner med soyamandler
- ~
- Stegte jalapeños
spicy
- ~
- Sauteret kål med vinaigrette og trøffel
- ~
- Sauterede marksvampe

SIDES

49

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

SAUCES

15

- Bearnaise
- ~
- Peber
- ~
- Rødvin
- ~
- Hvidløg- og timian-jus
- ~
- MASH Signatur kryddersmør
- ~
- Tartar Sauce
- ~
- Chili mayo
- ~
- Ketchup

Alle firmakort tillægges kortelskabets gebyr. Det samme gælder private betalingskort udstedt uden for EU/EØS. For American Express gælder at alle transaktioner tillægges kortelskabets gebyr



Instagram/@mashdanmark



www.facebook.com/mashsteakhouse

COCKTAILS

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

MASH Signature Margarita (MASH, 2009).... 115
Calle 23 Tequila Blanco, frisk lime og hjemmelavet eukalyptussirup.
En mere elegant margarita med friskhed fra eukalyptus.

Cosmopolitan (New York, 1990' s) 125

Ketel One Vodka, Cointreau, tranebærjuice og frisk lime.
Frisk, zesty og frugtlig, en klassisk Cosmo!

Whiskey Sour (J. Thomas' "The Bon Vivant's Companion", 1862) 125

Bourbon, Rye, citronsaft, sukkersirup og friske æggehvider.
En MASH klassiker bygget op omkring vores eget blend af Bulleit Whiskeys.

MASH Signature Old Fashioned (MASH, 2016) 150

Jefferson's Reserve "MASH-edition" Bourbon, ahornsirup og bitters.
En dekadent old school cocktail, hvor bartenderen ved hjælp af sødme og aromatiske bitters fremhæver kvalitetene af den amerikanske bourbon.

Old Cuban (Pegu Club, New York, 1992)..... 150

Ron Zacapa 23, Champagne, mynte og frisk lime.
Denne klassiske rom cocktail kombinerer de dybe noter af gammel rom fra Guatemala med champagnens friskhed og aromatisk mynte.

My Tai (MASH, 2018)..... 125

Plantation 3 Star Rom, mandelsirup, appelsin og mynte bitter.
Vores spin på Trader Vic's legendariske Tiki cocktail, her med en hemmelig ingrediens - stol på os!

Forest Berry Fizz (MASH, 2018) 125

Tanqueray Gin, skovbær infusion, citron og soda.
Syltede skovbær, frisk citrus og et lille "fizz" fuldender denne favorit til de lange, mørke aftener.

Find inspiration i cocktailkortet eller spørg os. Vi kan klare det meste.

WINE BY THE GLASS

WHITE WINE

	Glas	Flaske
2017 Chardonnay "The Clown", Californien, USA.....	70	300
2017 Chenin Blanc "Bushvine", Van Zijl, Sydafrika	75	350
2017 Vermentino, La Spinetta, Toscana, Italien	80	395
2010 Chablis "La Pierrelée", La Chablisienne, Frankrig.....	85	425
2017 Sancerre, Merlin-Cherrier, Loire, Frankrig	95	450
2017 Riesling "Brauneberger", Kabinett, Fritz Haag, Mosel, Tyskland	100	475
2014 Chardonnay "The Meadows", Walter Hansel, Russian River Valley, USA	130	625

ROSÉ WINE

2017 Château Paradis, Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankrig	80	395
---	----	-----

RED WINE

2017 Zinfandel "The Clown", Californien, USA	70	300
2017 Moulin de Gassac "Classic", Languedoc, Frankrig	80	350
2015 Cabernet Sauvignon, Hacienda Wine Cellars, Californien, USA.....(MAGNUM)	85	695
2016 Malbec "Don Baltazar", Casa Montes, San Juan, Argentina	95	450
2015 Merlot "Cannonball", Sonoma County, USA	110	525
2016 Pinot Noir "Ted", Mt. Edward, Central Otago, New Zealand	125	575
2013 Barolo, Arnaldo Rivera, Piemonte, Italien	145	650
2015 Barbera d'Alba "Conca Tre Pile", Aldo Conterno, Piemonte, Italien	150	695
2014 Cabernet Sauvignon, Silverado Estate, Napa Valley, USA	155	725

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

SOFT DRINKS

Fever-Tree Tonic Water.....	35
Fever-Tree Ginger Ale	35
Fever-Tree Ginger Beer.....	35
Limonata/Aranciata	40
Three Cents Grapefruit	40
Coca Cola/Zero	35
Bornholms Mosteri Diverse	49
Aqua Panna/Pellegrino 0,75 l....	60

SPARKLING WINES

André Clouet "MASH", Blanc de Blancs
Champagne, Frankrig

Glas 125
Flaske 650

André Clouet "MASH", Rosé
Champagne, Frankrig

Glas 145
Flaske 750

BEERS

MASH Pilsner	60
Frisk, frugtlig og let i smagen. Koldeste øl i byen! 5.1% Vol.	
Boont Amber Ale	65
Dyb rødfarve, medium krop og noter af karamel og citrus. 5,8% Vol.	
Snake Dog IPA	65
Frisk og kompleks med den karakteristiske IPA bitterhed. 7.1% Vol.	

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

