



STARTERS



ROSSINI CAVIAR 30g.
WHITE STURGEON 475
Blinis, løg og creme fraiche

Grillet Carpaccio 110 <i>Olivenolie, citron, parmesan og peber</i>	MASH tatar 115 <i>Piquillos, løg, purløg, chiliolie og chips</i>
Batallé Serranoskinke 110 <i>Kartoffel-croquettes og spicy hvidløgsmayo</i>	Jordkokkesuppe med stegte kammuslinger 125 <i>Æble, hasselnød, syltede jordkokker og purløg</i>

Grillede jomfruhummere 195 <i>Kryddersmør og grillet citron</i>	King Crab Ravioli 155 <i>Serveret med skaldyrsboullion</i>
Gratineret King Crab 295 <i>Hvidløgsmør, brødkrummer, grillet citron og citrusmarineret salat</i>	Black Cod UMAMI style 145 <i>Misomarineret chilensk havbars og wasabimarineret tang</i>

Tuntatar 125 <i>Avocado, agurk, chili og japansk dressing</i>	MASH Salat 85 <i>Julesalat, frise, babyblade, rød grape, soyapeanuts, rødbeder og pecannødder</i>
Torskeceviche 115 <i>Citron, lime, ingefær, hvidløg, avocado, rødløg, blegselleri, peanuts, wasabi og urter</i>	



MAIN COURSES



MASH WORLD TOUR TASTE *Pris for 2 pers. 1195 Trancheres ved bordet*

- Kobe A4/A5 Prime Cut 75 g.
- Dansk Dry Aged Rib-Eye 200 g.
- Amerikansk N. Y. Strip 300 g.

DANSK *Prime Danish selection by DANISH CROWN*

Mørbrad , ca. 300 g	485
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.

URUGUAY *Særligt udvalgt kornfodret kvæg fra Uruguay*

Striploin , ca. 250 g	225
Ribeye , ca. 300 g	295
Mørbrad , ca. 200 g	315

AUSTRALSK *Kornfodret, mørt og saftigt!*

Tomahawk , min. 1000 g	pr. 100g 95
-------------------------------------	-------------

NEW ZEALANDSK *Græs fodret, intenst og smagsfuldt!*

Striploin , ca. 350 g	325
------------------------------------	-----

AMERIKANSK *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

JAPANSK KOBE

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

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

VEGETAR & FISK

Råstegt blomkål , karamelliseret blomkålspuré og grillet porre	195
Vegetarburger med chili fries	175
Tunsteak med chimichurri, ca. 200 g	255

ØVRIGE HOVEDRETTER

MASH Burger , ca. 200 g med bacon, ost og chili fries	195
Hel Coquelet poussin med kryddersmør og grillet citron, <i>majsfodret</i>	185
Iberico secreto med chimichurri, <i>agernfodret</i> , ca. 250 g	245
Steak & Fries , ca. 200 g	275

VEGETABLES 49

Råstegt blomkål med nødder | Grøn salat med vinaigrette | Blandet tomatsalat med feta og oliven | Cæsarsalat | Cremet spinat
Sauterede broccolinier med parmesan | Stegte jalapeños *spicy* | Confiterede svampe med timian og hvidløg

SIDES 49

Fries - tykke | Chili fries | Macaroni med ost | MASH potatoes med løg og bacon | Chili-Cheese tops med bacon *spicy*

★ Trøffelritter med trøffelmayo ★ 75

SAUCES 15

Bearnaise | Peber | Rødvin | Hvidløg- og timian-jus | MASH Signatur kryddersmør | Trøffelmayo | Chilimayo

★ **MASH Signature Margarita** ★ 120
 (MASH, 2009)
 Don Julio Tequila Blanco, frisk lime og hjemmelavet eukalyptussirup.
 En mere elegant Margarita med friskhed fra eukalyptus.

Ginger Mule 130

(MASH, 2019)

Ketel One Vodka, frisk lime, rød Belsazar vermouth og ginger beer
 En forfriskende mule med spice og markant bid af ingefær. What's not to like?

Rosie's Cooler 125

(MASH, 2019)

Tanqueray Gin, Amaretto, rosmarinsirup og Maraschino likør
 En let og løftet gin highball med noter af mandel,
 kirsebær og rosmarin, lækker!

COCKTAILS

MASH Signature Old Fashioned 150

(MASH, 2016)

Jefferson's Reserve "MASH Edition" bourbon, ahornsirup og bitters
 En dekadent old school cocktail, hvor bartenderen ved hjælp af sødme og
 aromatiske bitters fremhæver kvaliteterne af den amerikanske bourbon

Pear with me! 130

(MASH, 2019)

Plantation 3 Stars Rum, Applejack, frisk citron og pæresirup
 Hvid Rom mixet med hjemmelavet pæresirup
 tilsat citrus og et snert af anis

The Italian Job 135

(MASH, 2019)

Tanqueray 10 Gin, Italicus likør, frisk appelsin og limejuice
 Verdensklasse gin, noter af bergamot og appelsin; en forfriskende
 pre-dinner drink til det kræse gin-publikum

Doctor's Orders 125

(MASH, 2019)

Bulleit Rye, hvid Belsazar vermouth, kamille- og honningsirup med ginger ale
 Vores spin på en whiskey sour, krydret rye, sød honning- og
 kamillesirup toppet med ginger ale – elegant og velmagende

WINE BY THE GLASS

SPARKLING WINE

	Glas	Flaske
André Clouet "MASH", Blanc de Blancs, Champagne, Frankrig.....	125	650
André Clouet "MASH", Rosé, Champagne, Frankrig.....	145	750

WHITE WINE

2017 Chardonnay "The Clown", Californien, USA	75	375
2017 Muscadet "Saint Vincent" Michel Delhommeau, Loire, Frankrig.....	85	395
2018 Pinot Grigio "Grin", Volpe Pasini, Friuli, Italien.....	90	425
2017 Sauvignon Blanc, Neudorf, Nelson, New Zealand	95	450
2017 Riesling "Brauneberger", Kabinett, Fritz Haag, Mosel, Tyskland	105	475
2017 Chardonnay "Avni", Lingua Franca, Willamette Valley, Oregon, USA	135	625

ROSÉ

2018 Louison, Côteaux d'Aix-en-Provence, Frankrig.....	80	400
--	----	-----

BEERS

MASH Pilsner Frisk, frugtig og let i smagen. Koldeste øl i byen! 5.1% Vol.	65
Boont Amber Ale Dyb rødfarve, medium krop og noter af karamel og citrus. 5.8% Vol.	65
Snake Dog IPA Frisk og kompleks med den karakteristiske IPA bitterhed. 7.1% Vol.	65

RED WINE

	Glas	Flaske
2017 Zinfandel, "The Clown", Californien, USA	85	375
2017 Malbec "Punto Final" Bodega Renacer, Mendoza, Argentina	95	425
2014 Chianti Classico, Il Palagio di Panzano, Toscana, Italien	110	475
2014 Rioja "Viña Alberdi", Reserva, La Rioja Alta, S.A, Spanien	120	525
2017 Pinot Noir "Ted" Mount Edward, Central Otago, New Zealand	125	550
2013 Barolo "Undicicomuni", Arnaldo Rivera, Piemonte, Italien	135	575
2017 Zinfandel "Old Vines", Bedrock Wine, Sonoma County, USA	140	595
2014 Châteauneuf-du-Pape, Domaine Pegau, Rhône dalen, Frankrig	150	675

CELLAR SELECTION 

	Flaske
2009 Hanzell Vineyards, Chardonnay, Sonoma Valley, Californien, USA*.....	1200
2008 Diamond Creek "Red Rock Terrace", Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA*	1600

*årgange kan skifte

SOFT DRINKS

Fever-Tree Tonic Water.....	35	Three Cents Grapefruit	40
Fever-Tree Ginger Ale	35	Coca Cola/Zero	40
Fever-Tree Ginger Beer.....	35	Bornholms Mosteri Diverse	50
Limonata/Aranciata	40	Aqua Panna/Pellegrino 0,75 l	60