

B A S A L T

BASALT ER HISTORIEN OM SYMBIOSEN MELLEM BÅLET OG MENNESKET

Bålet lod os kontrollere det ukontrollerbare og skabe det unikke.
Det gav os tryghed, blev vores samlingspunkt og et gastronomisk værktøj.

BASALT fortolker og udlever historien om bålet, og vi inviterer vores gæster med på rejsen.
De oprindelige dyder er taget tilbage, når vi skaber mad med respekt for ilden, råvarerne og naturen.
Alt har en funktion, en smag og en egenskab.

Udenfor døren ligger spisekammeret, hvor vi sonderer terrænet, samler inspiration og tilbereder det,
som er i sæson netop nu. Og vi forfiner det naturlige ved hjælp af moderne teknikker som fermentering
- præcis som vores forfædre har gjort i årtusinder. Tidskrævende, men alle kræfter værd.

BASALT er en hyldest til ilden og naturen.
Når dagen gryr, og flammernes rasen dør ud, er kun asken tilbage.
Næring til nyt liv. Energi til endnu en dag og endnu en historie.

BASALT IS ABOUT THE CONNECTION BETWEEN FIRE AND MAN

The fire became a gastronomic tool allowing us to control the uncontrollable,
and our discovery into principals around the flames has taken us back to the origins of civilization.

Everything has a function, a flavor, a quality. Utilizing fermentation we preserve, store and create the base to many
of our dishes. We develop, forage and play with ingredients that both nature and season provide us with.

When the day dawns, and the raging flames die out, it is only the ashes that remain.
Nutrition for new life. Energy for another day and another story.

B A S A L T

COCKTAILS

Cherry G&T Gin, kirsebærvin, Artisan tonic Gin, cherry wine, Artisan tonic	95
Milk Punch Klaret mælk, vodka, Earl Grey, jordbær, rabarber, kirsebær Clarified milk, vodka, Earl Grey, strawberries, rhubarb, cherry	125
Nordic Fizz Havtorn, rug, akvavit, anis, æble, mineralvand Sea buckthorn, rye, akvavit, anis, apple, soda	120
Smokey Old Fashioned Mezcal, bourbon, agavesirup, bitters Mezcal, bourbon, agave syrup, bitters	125

GLASS OF SPARKLING

NV Kocembas, Copenhagen Sparkling Tea Blue / Rose, Non-Alcoholic, Organic, Denmark	85
NV Codorníu, 1551 Cava, Brut, Catalonia, Spain	85
NV Nicolas Feuillatte Brut Chouilly, Champagne, France	115

INFERNO

5 retter og snacks Vælges af alle ved bordet Mineralvand er inkluderet i vinmenuen	
5 dishes and snacks Served for all guests at the table Mineral water is included in the wine menu	
5 retter 5 courses	525
Vinmenu Wine menu	495

B A S A L T

GRØNTSAGER / VEGETABLES

Terrin af savoykål, rygeostcreme, høvinaigrette, peberrod Terrine of savoy cabbage, smoked cheese cream, hay vinaigrette, horseradish	95
Løgtærte, Vesterhavsost, timian Onion pie, North Sea cheese, thyme	95
Pocheret æg, puré, skum af Vesterhavsost, blomkålscrudité, citronolie Poached egg, puree, foam from North Sea cheese, cauliflower crudité, lemon oil	95
Svampetoast, timian, skalotteløg, fløde Mushroom toast, thyme, shallots, cream	125

FISK / FISH

Brændt laks, glaskål, stikkelsbær, høaske Burnt salmon, turnip, gooseberries, hay ash	115
Blæksprutte, hvidløg, muslingesauce, aromatiske urter Squid, garlic, mussel sauce, aromatic herbs	125
Helleflynder, maltjord, muslingesauce, karse Halibut, malt, mussel sauce, cress	175

KØD / MEAT

Tatar af okse, løg-mayo, confiteret æggeblomme, karse Tartar of beef, onion mayo, confit egg yolk, cress	135
Oksetykkam, sort peber marinade, forårsløg, estragon Slow roasted beef, black pepper marinade, spring onions, tarragon	175
Confiteret kyllingelår, fermenteret hvidløg, skalotteløg, hønsesauce Confit chicken thigh, fermented garlic, shallots, chicken sauce	175

Vi anbefaler 2 til 3 retter pr. person
We recommend 2 to 3 courses per person

B A S A L T

DESSERT / DESSERT

Københavnerstang, havtorn, hvid chokolade Københavnerstang, sea buckthorn, white chocolate	95
Snobrød af brioche, aske, sukker, brunet smørcreme, chokoladecreme, røgsmuld Twisted bread of brioche, ash, sugar, browned butter cream, chocolate cream, smoked crumble	115
Vaniljeis, røget karamelsauce, guldstøv Vanilla ice cream, smoked caramel sauce, gold dust	85
Petitfours, håndlavet chokolade Petit fours, handmade chocolate	95

DESSERTVIN / DESSERT WINE

	Glas / Glass	Flaske / Bottle
Cold Hand Winery, Malus Danica Apple Wine 2014, Denmark	85	400
Umberto Cesari, Albana Passito Colle del Re 2008, Italy	95	615
M. Chapoutier, Banyuls Languedoc-Roussillon 2013, France	75	350
Domäne Wachau, Terrassen Beerenauslese, Wachau 2015, Austria	85	550
Chateau Ste Michelle, Ethos, Riesling Columbia Valley 2013, USA	85	550
NV Warre's, Otima, 10 year old Port Douro Valley, Portugal	85	415

Vores råvarer afspejler sæsonen. Der tages derfor forbehold for mindre ændringer samt udsolgte varer. Priserne er i danske kroner (betjening og moms er inkluderet). Ved allergier, særlige diæter og lignende, kontakt venligst vores personale.

Ingredients are seasonal. The menu might be subject to minor changes and availability. Prices are in DKK and include VAT and service. Concerns about allergies or special diets? Please contact our staff.