

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

COCKTAIL

Cherry G&T
Gin, kirsebærvin, Artisan tonic
Gin, cherry wine, Artisan tonic

95

GLASS OF SPARKLING

NV Kocembas, Copenhagen Sparkling Tea
Blue / Rose, Non-Alcoholic, Organic, Denmark

85

NV Codorníu, 1551
Cava, Brut, Catalonia, Spain

85

NV Thierry Fournier, Réserve Brut,
Champagne, France

135

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

FORETTER / STARTERS

Terrin af savoykål, rygeostcreme, høvinaigrette, peberrod Terrine of savoy cabbage, smoked cheese cream, hay vinaigrette, horseradish	115
Svampetoast, timian, skalotteløg, fløde Mushroom toast, thyme, shallots, cream	145
Rimmet laks, kinaradise, peberrod, brøndkarse Salted salmon, daikon, horseradish, watercress	125
Tatar af okse, brændt purløg emulsion, tomat, urter Beef tartare, burnt chive emulsion, tomato, herbs	135

TILBEHØR / SIDE ORDERS

Nye danske kartofler, løvstikke, smør New Danish potatoes, lovage, butter	55
Grillet majs, røget paprika, smør Grilled corn, smoked paprika, butter	65

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Tagliatelle, tomater, Vesterhavsost, urter Tagliatelle, tomatoes, North Sea cheese, herbs	175
Grillet laks, nye ærter, grønne asparges, muslingesauce Grilled salmon, new peas, green asparagus, mussel sauce	225
Confiteret kyllingelår, fermenteret hvidløg, skalotteløg, hønsesauce Confit chicken thigh, fermented garlic, shallots, chicken sauce	195
Bålburger af okse, tomatrelish, dansk ost, kartofler Bonfire beef burger, tomato relish, Danish cheese, potatoes	195
Til deling 2 personer / For sharing 2 persons Ribeye 600 g, grillet majs, nye kartofler, røget smør Ribeye 600 g, grilled corn, new potatoes, smoked butter	875

B A S A L T

DESSERTER / DESSERTS

Københavnerstang, rabarbergranité, hvid chokolade Københavnerstang, rhubarb granita, white chocolate	105
Snobrød af brioche, aske, sukker, brunet smørcreme, chokoladecreme Twisted bread of brioche, ash, sugar, browned butter cream, chocolate cream	125
Jordbær, vaniljeis, estragon, kakaocrumble Strawberries, vanilla ice cream, tarragon, cacao crumble	95
Petitfours, håndlavet chokolade Petit fours, handmade chocolate	85

DESSERTVIN / DESSERT WINE

	Glas / Glass	Flaske / Bottle
Cold Hand Winery, Malus Danica Apple Wine 2014, Denmark	85	400
M. Chapoutier, Banyuls Languedoc-Roussillon 2013, France	75	350
Domäne Wachau, Terrassen Beerenauslese, Wachau 2015, Austria	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.