

Hvem er Martha?

Vores brasserie er opkaldt efter den danske forfatter, Martha Christensen, som har lagt navn til den vej, der løber direkte gennem hotellets to tårne. Selve navnet Martha betyder ”fruen i huset” og er dermed blevet vores bud på et personligt, indbydende og letforståeligt køkken i hotellets midte: Formet af idéen om en kvinde med noget på hjerte.

SNACKS	
Marinerede oliven & macadamianødder	65
Puffet flæskesvær & eddikepulver	55
Friteret blæksprutte, citron mayonnaise & urter	85
Pommes frites, trøffel & purløg	75

CHAMPAGNE | SPARKLING WINE

Copenhagen Sparkling Tea Company, blå, Organic, 0% Alcohol	85 / 395
Raimat, Cava Brut Nature, Catalonia, Spain	95 / 420
Thierry Fournier, Réserve Brut, Champagne, France	150 / 750
Henri Giraud, Esprit Nature, Champagne, Aÿ, France	995

WHITE WINE

Parey Dumont, Collection Prestige Chardonnay, Pays d’Oc, France	105 / 420
La Playa, Sauvignon Blanc, Colchagua Valley, Chile	115 / 455
Tommasi, Pinot Grigio, Vigneto le Rosse, Italy	125 / 485
Weingut Riffel, Riesling, Trocken, Rheinhessen, Germany	130 / 510
Château Ste. Michelle, Chardonnay, Limited Edition, Washington State, USA	140 / 555

ROSÉ WINE

Marius rosé by Michel Chapoutier, Rhône, France	100 / 395
Maison Saint Aix, Aix Rosé, Provence, France	545

RED WINE

M. Chapoutier, la Ciboise Rouge, Rhône, Luberon, France	110 / 425
Proyecto Garnachas de España, Salvaje del Moncayo, Aragon, Spain	115 / 445
Black Inc, Zinfandel, Lodi, California, USA	120 / 475
Umberto Cesari, Sangiovese, Laurento Riserva, Emilia-Romagna, Italy	125 / 485
3 Wooly Sheep, Pinot Noir, Hawke Bay, New Zealand	140 / 525

SHARING MENU

5 serveringer sammensat af køkkenet <i>Skal vælges af hele bordet</i>	485
En aften med Martha – 1 glas mousserende vin, vinmenu, kaffe eller te & vand	995
Vinparringsmenu	395

STARTERS

Kammusling Brunet blomkålspure, crudité & hasselnødder	185
Butternut Squash Røget vinaigrette, hasselnødder & urter	165
Helleflynder Grønne tomater, glaskål & urter	175
Vintersalat Variation af salater, jordskokker, syltet stikkelsbær, nødder & parmesan	165
Tartar Oksetatar med jordskokker, syltet sennepskorn & røget mayonnaise	185

MAINS

Ravioli del Plin Hjemmelavet pasta, græskar, smør & salvie	215
Rødtunge Meunière-stegt rødtunge, citron, kapers & små kartofler	365
Kylling Pandestegt, palmekål, skalotteløg, kartoffelmos, blanquette sauce	265
Tartar med Fritter Oksetatar, jordskokker, syltet sennepskorn, røget mayonnaise & pommes frites	255
Martha Burger Grillet bøf, kartoffelbolle, røget løg relish, trøffel sauce, brøndkarse & pommes frites	245
Steak Frites Grillet ribeye 300g, sauce bearnaise, pommes frites & salat	395

DESSERTS

Snobrød Brioche, aske, sukker, brunet smørcreme & chokoladecreme	115
Citron Citronfromage, lemon curd, crumble, tørret oliven & citrontimians oil	105
Hvid Chokolade Mousse, kage & skovbær	85

DRAUGHT BEER

Carlsberg Pilsner 4,6%	75
Tuborg Classic 4,6%	85
Kronenbourg 1664 Blanc 5%	85
Jacobsen Yakima IPA 6,5%	95

APÉRITIFS

Aperol Spritz	125
Elderflower Spritz	125
Limoncello Spritz	125
Negroni - Gin, Campari, sweet vermouth	120
GinTonic - Gin, tonic & rosemary	130

SODA

Pepsi Pepsi Max Mirinda 7 Up	45
Water ad libitum Still Sparkling	35

HOT DRINKS

Americano	40
Espresso	Single 35 / Double 45
Cortado	45
Cappuccino	50
Caffè latte	50
Organic tea <i>Spørg venligst din tjener om udvalget</i>	50

AFTER DINNER

Espresso Martini	120
Irish Coffee	120
Merlet XO Cognac, France	105
Gelas Armagnac 20 ans, France	95
Old Fashioned	125
Comte Louis de Lauriston Calvados Fine, France	95
Ichiros Malt & Grain World Blended Malt Whisky, Japan	125
Ærø Single Malt Rum 2021, Denmark	140
El Pasador de Oro XO, Guatemala	115