

Hvem er Martha?

Vores brasserie er opkaldt efter den danske forfatte, 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
Friturestegt blødskallet krabbe, mandler & urteemulsion	75
Sprøde fjordrejer med røget paprika, mayonnaise & citron	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
2022 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

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

Eggplant Auberginetermin, tomat & parmesanost	165
Ceviche Havbars, leche de tigre & koriander	175
Summer Salad Sprød salat, vinaigrette, nødder & dansk gedeost	155
Beef Tartare Klassisk tatar, skalotteløg, kapers, tomat & cognac	185

MAINS

Summer Pasta Linguine, sommergrønt, fløde & parmesanost	205
Sole Meunière-stegt rødtunge, citron, kapers & nye danske kartofler	365
Chicken Kylling, babymajs, kantareller & kartoffelmos	265
Tartare with French Fries Klassisk tatar, skalotteløg, kapers, tomat, cognac & pommes frites	255
Martha Burger Grillet beef, kartoffelbolle, cheddarost, relish, trøffelsauce, tomat, syltede agurker & pommes frites	245
Steak Frites Grillet ribeye 300g, sauce bearnaise, pommes frites & salat	395

DESSERTS

“Snobrød” Brioche, aske, sukker, brunet smørcreme & chokoladecreme	115
Strawberries Jordbær med hvid chokolade, vaniljeis & estragon	105
Sea Buckhorn Havtornsorbet, piskefløde & gulerod	85

DRAUGHT BEER

Carlsberg Pilsner 4,6%	75
Tuborg Classic 4,6%	85
Kronenbourg 1664 Blanc 5%	85
Mikkeller IPA 5,5%	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>Please ask your waiter for the selection</i>	50

AFTER DINNER

Espresso Martini	120
Irish Coffee	120
Merlet XO Cognac, France	105
Gelas Armagnac 20 ans, France	95
Merlet Eau de Vigne	95
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