

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.

Mousseux

NV – Copenhagen Sparkling Tea Company, blå, Organic, 0% Alcohol 85 / 395

NV – Raimat, Cava Brut Nature, Catalonien, Spanien 85 / 395

Vin Blanc

2021 Dyrehøj Vingaard, RÖS Solaris Reserve, Danmark 135 / 575

2020 Weingut Riffel, Riesling – Scharlachberg – Trocken, Rheinhessen, Tyskland 95 / 445

2022 Parey Dumont, Collection Prestige Chardonnay, Pays d’Oc, Frankrig 95 / 395

2022 Domini Del Leone, Pinot Grigio, Veneto, Venezia, Italien 95 / 450

Vin Rosé

2021 Dyrehøj Vingaard, RÖS Cuvée Rosé, Danmark 95 / 495

2022 Maison Saint Aix, Aix Rosé, Provence, Frankrig 105 / 525

Vin Rouge

2017 Château De Ricaud, Cadillac, Bordeaux, Frankrig 105 / 510

2020 Château Courac, Côtes du Rhône, Frankrig 95 / 510

2020 Umberto Cesari, Sangiovese, Laurento Riserva, Emilia-Romagna, Italien 95 / 495

2020 Proyecto Garnachas de España, Salvaje del Moncayo, Aragon, Spanien 95 / 485

Aftenmenu

5 serveringer sammensat af køkkenet 495

Vinmenu inkl. mineral vand 395

Vælges af hele bordet

Snacks

Oliven og saltede Marcona-mandler 55

Friterede kalvebrisler med røget mayo 75

Nordisk inspireret fisk, skaldyr fra FANGST, grillet brød og citron 95

Umami fusion, intenst svampeshot 65

Entrées

Skaldyrsbisque, hummer, røget dildolie og urter 165

Hamachi tun, nashipære, kapers og ponzu 155

Oksetatar, parmesan trøffelmayo og jordskokker 165

Plats

Braiseret pastinak, misosauce, græskarkerner, syltet pære og urter 175

Risotto ”Martha” 195

Pighvar, rødbede, pastinak og safran sauce 325

Okse-short ribs, pommes dauphinoise, brændt porre og røget marvsauce 315

Deleret

Iberico gris, fermenteret hvidløg, jordskokkepuré og langpebersauce 625

Supplements

Pommes frites 45

Grøn salat 75

Grillet grønt, røget vinaigrette og aromatiske urter 85

Desserts

Snobrød af brioche, aske, sukker, brunet smørcreme og chokoladecreme 115

Pistacieparfait og mandarinsorbet 95

Hjemmelavet is 65

Bière pression

Carlsberg Pilsner 75

Tuborg Classic 75

Kronenbourg 1664 Blanc 85

Jacobsen Experimental Brew 85

Soda

Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemon 40

Mineralvand ad libitum 40

Cafés

Espresso 35/45

Cortado 35

Cappuccino 39

Caffe latte 39

Økologisk te 40

Spørg venligst tjeneren for udvalget

Håndlavet chokolade 85

Apéritifs

Kir Royale 125

Cherry Gin & Tonic 105

Merlet & Tonic 105

Aperol Spritz 115

Digestifs

Merlet XO Cognac, Frankrig 105

Gelas Armagnac 20 ans, Frankrig 95

Merlet Eau de Vigne 95

Comte Louis de Lauriston Calvados Fine, Frankrig 95

Marolo Grappa di Nebbiolo, Italien 95

Ichiros Malt & Grain World Blended Malt Whisky, Japan 125

Ærø Single Malt Whisky 2021, Danmark 125

El Pasador de Oro XO, Guatemala 115