

madklubben

VESTERBRO

EN GOD START

cava fra segura viudas
mousserende spansk vin, lavet på en
masse dejlige og velsmagende druesorter
50.- glas // 250.- flaske

lér cru champagne - locret-lachaud
enhver middag burde starte med champagne!
75.- glas // 450.- flaske

miami vice
pale ale fra ugly duck brewery
50.- for 33cl flaske



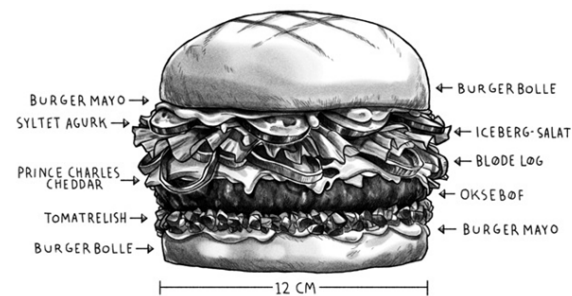
DAGENS RET

"alt fra hverdagsretter til mere
højgastronomiske udfoldelser
- fællesnavneren er, at man bliver mæt!"

se tavlerne eller hør jeres tjener hvad der er
kokkeret i dag og til hvilken pris.



BURGEREN kr.100.- (dobbelburger + 50.-)



-- manifestet --

[1] vi sørger for god vin & mad i pæne omgivelser

[2] vi fortæller ikke lange historier om maden & kender ikke nødvendigvis til de intime detaljer omkring vinenes tilblivelse.

[3] du er selv en aktiv deltager i måltidet; du skænker selv & læser dig selv til elementerne på tallerkenen

- derfor kan vi servere gode råvarer & store vine til billige priser.

[4] vore medarbejdere på gulvet er udvalgt efter deres gode humør og smittende latter, ikke deres intense studier af alverdens vine og oster - hvis I har spørgsmål, så spørg gerne - svaret kan sikkert findes, og vi leder gerne.

[5] lever vi ikke op til dine forventninger - så råb op!
vi kan bestræbe os på at løse problemerne nu & give jer en god aften - i morgen er det for sent!

FORRETTER

stegte kammuslinger
Jordskok-mayo - glaskålsrudité - dild kr. 100.-

vesterbros tatar
cognac - tomat - pulver af brunet smør kr. 50.-

romaine (vegetar)
parmesan - hasselnødder - estragonsauce kr. 50.-

charcuterie
hverdag kr. 85.- eller luksus kr. 115.-

dagens deler (min. 2 personer)
diverse lækkerier fra køkkenet - spørg tjeneren! pr person kr. 100,-

tavleforretten
se tavlerne, eller spørg jeres tjener om denne ret

HOVEDRETTER

dagens fisk
spidskål - hvidløg - timian kr. 150.-

gnocchi (vegetar)
spinat - broccoli - ricotta kr. 100.-

gris
linser - gulerødder - lardo - salvie kr. 100.-

GRILLEN

colorado steak (min. 2 personer)
"en helstegt oksecuvette serveret på et stort spækbræt.
man skærer selv stegen ved bordet" pr person kr. 225.-

300g. oksemørbrad kr. 250.-

400g. rib-eye kr. 300.-

serveres med sauce padron og dagens tilbehør. steges medium/rare

ROTISSERIE

spørg tjeneren, hvad der hænger og drejer i dag (min. 2 personer)
serveres med dagens sauce og tilbehør. spørg tjeneren om prisen.

SIDE ORDERS

stegt romanesco kr. 35.-

bønnesalat - bacon - mayo kr. 45.-

kartoffelmos kr. 35.-

vi anbefaler tilbehør til alle hovedretterne

VI ANBEFALER...

ÀN/2

"det vildeste anarki-projekt fra mallorca!
formålet er at lave spaniens bedste vin med
kommercielt set ukendte druer.

og det er lykkedes!

ÀN/2 er en frugt- og krydderibombe, som danser
tango med mundhulen. den er saftig og drilsk,
men samtidig elegant som bare pokker.

jo længere tid, den står i glasset,
jo mere åbner den sig.

bliv udfordret -og forkælet!"

Kr. 400.- flasken

OSTE

gruyère

figner - brioche kr. 50.-

"nap et glas **grahams portvin reserve** fra churchill til osten,
så bliver det ikke bedre!

forkæl dig selv; blot 50,- glasset

- den serveres i øvrigt dejlig afkølet!"

SØDT

crème brûlée

mango-is kr. 50.-

sorbet

avec gourmandise kr. 50.-

snickers

peanuts - mælkechokolade - karamel kr. 50.-

alle desserter på én gang!

fordi vi kan! kr. 125.-

"vi er blevet helt tossede med dessertvinen
rivesaltes fra boucabeilles. den dufter af
karamel, vanilje, hasselnød og blomster.
perfekt match til de søde sager!

Kr. 50.- glas"

KAFFE?

"slut middagen behørigt af med god kaffe"

kun kr. 10.-

-eller-

den obligatoriske

kaffe + avec + sødt

kr. 50.- for det hele

er du **mad-allergiker**?

Sig det til din tjener, så han eller hun kan guide dig
sikkert gennem menuen.

kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt regningen
ved betaling med kreditkort