



madklubben nørrebro

selskabsmenu

den enkle

3 retter 200 kr.

jordskoksuppe

lun suppe med æbler og ristet panchetta

confiteret svinebryst

ristet grønkål, trøffelkartoffelmos og tyttebær

appelsinkage

krydderis og citrus curd

nørrebromenu

3 retter 300 kr.

gravad laks; rævesovs, dild og grønkålschips

andeshawarma; fladbrød, dyppelse og grønt
side dish; fritter og chilimayo

ris à l'amande; safran, pistachie og mørke bær

PAKKEN

bobler, 3-retters menu, vinmenu og kaffe

500 kr. pr. person

lidt af det hele - til deling ved bordet

500 kr. pr. person

jordskoksuppe & kammuslinger; lun suppe med æbler, ristet panchetta & rimmede kammuslinger

gravad laks; rævesovs, dild og grønkålschips

rørt oksetatar; estragonmayo, sprød salat og hasselnødder

rib eye "steak frites"; fritter, bearnaise og salat

andeshawarma; fladbrød, dyppelse og grønt

hvid chokolademousse; valhrona mousse med chokoladeis og syltede figner

ris à l'amande; safran, pistachie og mørke bær

DEN GODE VINMENU

175

bobler
1 glas hvidvin + 1 glas rødvin
+ kaffe

DEN BEDRE VINMENU

275

bobler
1 glas hvidvin + 2 glas rødvin
+ 1 glas dessertvin + kaffe

DEN BEDSTE VINMENU

350

champagne
1 glas hvidvin + 2 glas rødvin
+ 1 glas dessertvin + kaffe

kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt
regningen ved betaling med kreditkort.

the credit card company's fee will be added to
your bill when paying with a credit card.

Har du fødevarerallergi(er)? Tag fat i din tjener,
så vi kan guide dig sikkert igennem menuen.

Food allergies? Please contact your waiter
so we can guide you safely through our menu.

eller sammensæt selv 1, 2 eller 3 retter!

- + vær opmærksom på tillægspriser på enkelte retter
- + hold jer venligst til max 2 forskellige forretter, hovedretter og desserter
- + selskaber på over 25 personer skal vælge samme menu
- + vi tager selvfølgelig højde for vegetarer, allergier og andre særlige hensyn

FORRETTER:

rørt oksetatar - 50 kr.

syltede svampe, karl johan-mayo og hasselnødder

jordskoksuppe - 50 kr.

lun suppe med æbler og ristet panchetta

forkæl din suppe med rimmede kammuslinger - 100 kr.

saltbagt selleri (V) - 50 kr.

brunet smør, syltet ingefær, valnødder og vindruer

gravad laks - 100 kr.

rævesovs, dild og grønkålschips

HOVEDRETTER:

perlebygrisotto (V) - 100 kr

masser af svampe, jordskokker og trøffel

confiteret svinebryst - 125 kr.

ristet grønkål, trøffelkartoffelmos og tyttebær

steak'n' bearnaise burger + fritter - 135 kr

vores hit fra Roskilde Festival!

tyndskåret oksecuvette, bearnaise, hjertesalat og syltede rødløg i en ristet briochebolle

andeshawarma - 150 kr.

vores signaturret i juleversion med and, fladbrød, flere slags dypelse og kålsalat
- du samler selv retten ved bordet -

dagens fisk - 175 kr.

serveres med dagens garniture!

300 g. rib eye "steak frites" - 250 kr.

af kornfodret uruguayansk kvæg med fritter, bearnaise og salat - helt klassisk

SIDE ORDERS: 35 kr.

forkæl din hovedret med lækker tilbehør - oplagt til deling!

fritter

gyldne, tykke og sprøde fritter med chilimayo

rødkål

som en salat med appelsiner og varme krydderier

trøffelkartoffelmos

med smør og trøffelpasta

DESSERTER:

ris à l'amande - 50 kr.

safran, pistachie og mørke bær

hvid chokolademousse - 50 kr.

valhrona mousse, chokoladeis og syltede figer

appelsinkage - 50 kr.

krydderis og citrus curd

alle 3 desserter på én gang? - 100 kr.