

MADKLUBBEN ØSTERBRO

1 RET FRA 125 // 2 RETTER FRA 200 // 3 RETTER FRA 225
BØRN OP TIL 10 ÅR = HALVE RETTER TIL 1/2 PRIS

FORRETTER

VORES HOT DOG

Stegt nordafrikansk Merquez-pølse i lun brioche toppet med kantarelcreme, agurkerelish, bløde løg, ristede løg, karse og ketchup

HUMMERSALAT MED MANGO +75 kr.

Kogt hummer i salat med soya, chili, sesam og koriander

HOISIN-LAKS MED FRITEREDE NUDLER

Serveret med agurk, peberrod og hoisinsauce

CREMET JORDSKOKSUPPE (v)

Med shiitakesvampe, æbler, syltede løg og skovsyre

CRISPY CHICKEN WINGS

Konfiterede kyllingevinger med citronskal, sort peber, forårsløg og agurk

TATAR MED KARL JOHAN

Klassisk rørt tatar med Karl Johan-mayo, estragon, sprød hvide og brombær

ØKOLOGISK MOZZARELLA (v)

Håndstruktet øko-mozzarella fra La Treccia i København - serveret med pink grape, endivie, mynte og ristede græskarkerner

HOVEDRETTER

KORNOTTO MED GRÆSKAR (v)

Byg- hvide- og speltkerner tilberedt som risotto med persille, masser af parmesan, urter og græskar

LABEL ROUGE KYLLING ^{ERA} ROTISSERIE

1/2 kylling serveret med wasabi-cæsarsalat, bloody mary fries, ingefærsyltede agurker og skysovs

STEGT TORSK

Serveret med butternut squash, marineret kål, ristede hasselnødder og muslingesauce med miso og citrongræs

350g STEAK AU FRITES +150 kr

Stegt rib-eye med grøn salat, confiteret hvidløg, pommes frites og béarnaise

300g BONE-IN PORK CHOP

Svinkotelet fra Friland, grillet på ben serveret med karamelliseret løgpuré, syltede løg, blomsterkarse og timian/æble-sauce

MADKLUBBENS AFTENSMAD

Se tavlen eller hør din tjener hvad vi har i gryderne. Skifter efter humør.

SIDES 35 KR. PR. STK.

POMMES FRITES med trøffelmayo

BLOODY MARY FRIES med peberrodsketchup

GRØN SALAT med vinaigrette

PIMIENTOS DE PADRON med havsolt

DESSERTER

BROWNIE

Cremer Valrhona-chokoladecake serveret med flødeis og vanilje

CITRONFROMAGE

Luftig citronfromage med lakrids og hibiscus

PASSIONFRUIT SUNDAE

Kokosis med ristet kokos, passionsfrugt, hvid chokolade og brændt marengs