

MAG
STRÆDE
nr.16

MENU AUTUMN

MAG STRÆDE nr.16

MENU EFTERÅR

2 RETTER 265 / 3 RETTER 295

Antipasti

Vælg mellem/Choose between

KINGFISH CARPACCIO - STRACCIATELLA - OKSE CARPACCIO

Hovedret / Main

Vælg mellem/Choose between

RISOTTO - PASTA - PIZZA

Dessert

Vælg mellem/Choose between

CRÈME BRÛLÉE - TIRAMISÙ



PIZZA & ANTIPASTI MENU

295/PERSON (MIN. 2)

Alle retter serveres til deling om bordet

All dishes are served to share

OLIVEN & MANDLER

Green olives and almonds with smoked salt

SURDEJSBRØD med maltknækbrød og pisket smør

Sourdough bread, crisp malt bread and whipped butter

KINGFISH CARPACCIO m. citronvinaigrette, tomat og merian

Kingfish w. lemon vinaigrette, tomatoes and marjoram

ARANCINI alla cacio é pepe med rosapebermayo

Arancini alla cacio é pepe with rosa pepper mayo

STRACCIATELLA med confiteret tomat, kapers og basilikum

Stracciatella w. confit tomatoes, capers and basil

CARPACCIO m. rucola, dansk "parmesan", glace og citron

Ox with arugula, danish "parmesan", glace and lemon

SPRØD SURDEJSPIZZA

Thin crust pizza

(Vælg frit en pizza fra kortet pr. 2 personer)

(Choose one per 2 people)

VELKOMST / DRINKS

Prosecco	85	Bubbles from Collavo/Veneto
Paloma	105	Tequila - pink grapefruit - lime
G&T	85	Gin - tonic
New York Sour	105	Bourbon - lime - syrup - egg white - red wine
Aperol Spritz	90	Aperol - Prosecco Collavo - orange
Irish Lemonade	95	Whiskey - homemade lemonade
Negroni	105	Vermouth - Gin - Campari - orange peel
Negroni Spagliato	115	Vermouth - Campari - Prosecco Collavo - orange peel
Espresso Martini	105	Vodka - Kahlua - espresso

MOCKTAILS (0,0%)

Virgin Paloma	75	Tequila 0,0% - pink grapefruit - lime
Virgin G&T	75	Gin 0,0% - tonic

SNACKS

OLIVEN med citronskal	35	Green olives with lemon peel
MANDLER med røget salt	35	Almonds with smoked salt
SURDEJSBRØD med kærnemælkssmør og tapenade	35	Sourdough bread with buttermilk butter and tapenade
HVIDLØGSBRØD med persille og dansk øko "Comté"	65	Garlic bread w. parsley and danish organic "Comté"

ANTIPASTI

ARANCINI alla cacio é pepe med rosenpebermayo	80	Arancini alla cacio é pepe with rose pepper mayo
STRACCIATELLA med confiteret tomat, kapers og basilikum	115	Stracciatella w. confit tomatoes, capers and basil
CARPACCIO m. rucola, dansk øko "parmesan", glace og citron	125	Ox with arugula, danish "parmesan", glace and lemon
KINGFISH CARPACCIO med citronvinaigrette, confiteret tomat og merian	125	Kingfish carpaccio with lemon vinaigrette, confit tomatoes and marjoram

RISOTTO

RISOTTO med tomat, dansk øko "parmesan", basilikum, pinjekerner og stracciatella på øko Øllingegaard mozzarella	145	Risotto with tomato, danish organic "parmesan", basil, pine nuts and stracciatella of danish organic mozzarella
--	------------	---

PASTA

RIGATONI med zucchini, dansk øko "parmesan", chili-paprika "Ventricina" salami og romesco	145	RIGATONI with zucchini, Danish organic "parmesan", chili paprika "Ventricina" salami and romesco
--	------------	--

PIZZA

Tyndbundet og sprødt økologisk surdejspizzahåndværk Thin crust organic sourdough pizza craftsmanship
Altid med frisk økologisk Øllingegaard mozzarella Always with fresh organic Øllingegaard mozzarella

Sweet Truffle	150	Sød kartoffel, chilifraiche, "Julsø" ost, trøffeltapenade og salvie Sweet potato, chili sour cream, "Julsø" cheese, truffle tapenade and sage
Denny Special	155	Mozzarella, kartoffel, mild gedeost, rosmarin og trøffelolie Mozzarella, potato, mild goat cheese, rosemary and truffle oil
Vegan Vibes	145	Auberginecreme, sød kartoffel, grønkål, cherrytomat, rosmarin og persille/hvidløgsolie Egg plant cream, sweet potato, kale, cherry tomato, rosemary and parsley/garlic oil
Mark & Rita	140	Tomat, mozzarella, cherrytomat og basilikumolie Tomato, mozzarella, cherry tomato and basil oil
Cheeselover	160	Mozzarella, mascarpone, gorgonzola, "Julsø" ost og sylt Mozzarella, mascarpone, gorgonzola, "Julsø" cheese and pickle
Spicy Salami	155	Tomat, mozzarella og chili-paprika "Ventricina" salami Tomato, mozzarella and chili-paprika "Ventricina" salami
Mortadella Nordica	150	Mozzarella, rygeostcreme, mortadella, rucola, ristet pistacie og olivenolie Mozzarella, smoked cheese cream, mortadella, arugula, roasted pistachios and olive oil
Parma	165	Tomat, mozzarella, rosmarin, rucola, lagret parmaskinke og "Julsø" ost Tomato, mozzarella, rosemary, arugula, aged parma ham and "Julsø" cheese
Flaming Cow	165	Tomat, mozzarella, okse "n'duja", grønkål, chilivinaigrette og creme fraiche Tomato, mozzarella, ox "n-duja", kale, chili vinaigrette and sour cream
Casper Braid	160	Tomat, mozzarella, chili-paprika "Ventricina" salami, flødespinat og gorgonzola dulce Tomato, mozzarella, chili-paprika "Ventricina" salami, creamy spinach and gorgonzola dulce
Kids only - Mini pizza	85	Halv størrelse. Vælg imellem Mark & Rita / Mild pepperoni Half size pizza. Choose between Mark & Rita / Mild pepperoni

PIZZA ADD ON

Glutenfri pizzabund	25	Gluten free pizza base (Baked in gluten invironment)
Persille-/hvidløgsolie	15	Top your pizza with parsley/garlic oil
Trøffeltapenade	15	Truffle tapenade - Top your pizza or as crust dip
Chili-vinaigrette	15	Top your pizza with chili-vinaigrette
Cremet stracciatella	25	Top your pizza with creamy stracciatella

SOFTDRINKS

Hjemmelavet citron-lemonade	45	Homemade lemonade - lemon
Hjemmelavet ingefær-lemonade	45	Homemade lemonade - ginger
Bies bryggeri æblemost eller hyldeblomstsaft	40	Apple or elderflower juice from Brewery Bies
Coca Cola eller Zero	40	Coca Cola or Zero
San Pellegrino Limonata eller Aranciata	45	San Pellegrino Limonata or Aranciata
Filtreret vand m/u brus. Ad libitum pr. person	30	Still and sparkling filtered water

DRAFT BEER

FUR VULCANO PILSNER (4,6%) Traditionel pilsner	65	Traditional bottom fermented pilsner harmonious
FUR VULCANO CLASSIC (4,6%) Karakterfuld lagerøl	65	Characteristic lager beer, sweet malt taste and mild bite
FUR HVEDE (5,6%) Perlende, ufiltreret, rødgylden ravfarve	65	Sparkling, unfiltered and red-golden amber colored

KAFFE & AVEC

Espressobaserede varme drikke	40	Espresso based coffee
Te fra A.C. Perch	40	Tea from A.C. Perch
Irish Coffee	85	Coffee, whisky and cream
Espresso Martini	105	Vodka, Kahlua and espresso
Lys grappa, Mazzetti d'Altavilla	40	Grappa, Mazzetti d'Altavilla
Fadlagret grappa, Mazzetti d'Altavilla	55	Barrel aged grappa, Mazzetti d'Altavilla
Rom Single Vintage 2007, Diplomatico	125	Rum Single Vintage 2007, Diplomatico
20 års Brandy, Mazzetti d'Altavilla	80	20 years old Brandy, Mazzetti d'Altavilla

DESSERT

Tiramisù	80	Savoiardi, mascarpone, cocoa and coffee
Crème Brûlée	70	Classic burnt cream as you love it
Friteret Tallegio med tomatmarmelade	65	Tallegio cheese with tomato jam