

# KÖD

## OM KÖD



### KÆRE GÆST, VELKOMMEN TIL KÖD

Vi er et team af ambitiøse mennesker, der med vores kærlighed til mad og vin, har skabt konceptet KÖD. Kødet er vores passion og grundstenen i vores koncept. Det kommer fra nøje udvalgte opdrættere.

Konceptet er simpelt: Perfekt tilberedte bøffer med lækkert tilbehør og nøje udvalgte vine af høj kvalitet. Sidst, men ikke mindst, byder vi på en stemning, der forhåbentlig giver dig lyst til at komme igen.

Vores kompetente og venlige personale er drevet af lysten til at give vores gæster en oplevelse udover det sædvanlige, hvor både humøret og serviceniveauet er i top.

Vi er glade, når vores gæster har en perfekt aften. Skulle der være noget, hvor vi ikke lever op til jeres forventninger, vil vi gerne vide det. Vi bliver kun bedre af jeres konstruktive feedback.

## SNACKS



### START DIT MÅLTID MED SPRØDE SNACKS

#### SNACK SERVERING

##### **Jomfruummer på sprød pasta**

Jomfruummer med mild chilicreme på sprød pasta. Toppet med chiliflager.

##### **Frisk ravioli & trøffelmouse**

Frisk ravioli på glaskål med fyld af trøffelmouse & urter

##### **Friterede grønne Mammut oliven**

Vendt i Semolinamel & buttermilk. Serveret med mild hvidløgscreme

89,-

## FORRETTER



<b>KÖD Tatar</b> .....	105,-
Rørt tatar af dansk okse med sennep, peberrod, skalotteløg, kapers, purløg & estragon. Serveres med hvidløgscreme & jordskokkechips	
<b>Jomfruummer ravioli</b> .....	105,-
Hjemmelavet ravioli med jomfruummer, urteolie & jomfruummersauce	
<b>Oksecarpaccio</b> .....	95,-
Tyndskåret dansk okse med Vesterhavssost, bølgede croutoner, rødvinssyltede perleløgsskaller & brunet smørcreme	
<b>Hvidløgsmarinerede tigerrejer</b> .....	115,-
Tigerrejer marineret i hvidløg med spicy dip på tabasco, peberrod & tomat	
<b>Teriyaki tempura rejer</b> .....	105,-
Med sprød wonton, råsyltede grøntsager, teriyakisauce & shiso	
<b>Burrata &amp; tomat</b> .....	95,-
Klassisk cremet italiensk burrata med friske & syltede tomater, balsamicoglance & frisk basilikum	

# KÖD

## UDSKÆRINGER

×

Alle bøffer tilberedes over flammegrill, pensles med rosmarinsmør & krydres med flagesalt.  
Alle bøffer serveres på en bund af gulerodspuré.

### RIBEYE

<b>350 g.   HEREFORD - ANGUS - USA</b> .....	475,-
Kornfodret - Modnet i min. 35 dage	
<b>250 g.   HEREFORD - ANGUS - URUGUAY.</b> .....	350,-
Kornfodret - Modnet i min. 35 dage	
<b>350 g.   HEREFORD - ANGUS - URUGUAY.</b> .....	450,-
Kornfodret - Modnet i min. 35 dage	
<b>700 g.   "CÔTE DE KÖD" - HEREFORD - ANGUS - URUGUAY.</b> .....	750,-
Kornfodret - Modnet min. 35 dage	TIL DELING

### MØRBRAD

<b>200 g.   HEREFORD - ANGUS - URUGUAY</b> .....	310,-
Kornfodret - Modnet i min. 35 dage	

### STRIPLOINS

<b>300 g.   NEW YORK STRIP - HEREFORD - ANGUS - USA.</b> .....	370,-
Kornfodret - Modnet i min. 35 dage	
<b>300 g.   UG STRIP - HEREFORD - ANGUS - URUGUAY.</b> .....	355,-
Kornfodret - Modnet min. 28 dage	
<b>450 g.   "KÖD DE STRIP" - HEREFORD - ANGUS - URUGUAY.</b> .....	495,-
Kornfodret - Modnet min. 28 dage	TIL DELING

### WAGYU STRIPLON

<b>150 g.   JAPANESE BLACK - JAPAN</b> .....	595,-
Fodring: Majs, korn & japansk øl - Grade 4A // Fun Fact: Kvæget får masseret risvin ind i hud og pels	

Perfekt til 2 personer

×

2 PERSONER

Forlænget tilberedningstid

## SAUCES // Ad libitum sauce - pr. person

×

<b>Hjemmerørt lun bearnaise</b> .....	20,-
Cremet sauce med klaret smør, syre & frisk estragon	
<b>Madagaskarpeber</b> .....	20,-
Krydret sauce med hele madagaskarpeberkorn, smagt til med fløde	
<b>Signatursauce - Portvin</b> .....	20,-
Sødlig & balanceret sauce på portvin	

# KÖD

## SIDE ORDERS



Alle side orders bestilles separat & serveres i skåle ved siden af bøffen.  
På den måde kan I dele dem, som I lyster.

<b>Steak Fries à la KÖD</b> .....	45,-
Store steak fries med frisk timian & havsalt	
<b>Sweet Potato Fries</b> .....	45,-
Tynde pommesteg af sødkartoffel med frisk timian & havsalt	
<b>Trøffel Fries</b> .....	60,-
Tynde, sprøde fries med trøffel & frisk estragon	
<b>Chili/Hvidløg Fries</b> .....	50,-
Tynde fries med hjemmelavet chili- & hvidløgsblanding	

OPGRADERING AF FRIES

×

VESTERHAVSOST & URTER +10,-

<b>Corn ribs</b> .....	50,-
Friterede majs med hjemmelavet krydderi, persille & hvidløgscreme	
<b>Tomat &amp; basilikum</b> .....	45,-
Friske cherrytomater, gule semi-dried tomater, frisk basilikum & cremet hvid ost	
<b>KÖDs hvidløgsbrød</b> .....	45,-
Med confiteret hvidløg, persillesmør & havsalt	
<b>Smørsauterede marksvampe</b> .....	45,-
Med syltede perleløg & timian	
<b>Cæsarsalat</b> .....	45,-
Med hjertesalat, cæsardressing, sprøde croutoner & Vesterhavsost	
<b>Stegte bønner &amp; hvidløg</b> .....	45,-
Lynstegte bønner i smør & hvidløgsolie. Toppet med revet vesterhavsost & frisk citronskal	
<b>Brændende kærlighed &amp; wagyu</b> .....	55,-
Kartoffelmos med bøgerøget bacon & løgkompot sauteret i wagyuufedt & smør	

## ALTERNATIVER



<b>KÖD Tatar som hovedret</b> .....	230,-
Serveres med Steak Fries à la KÖD	
<b>Sprød dansk kylling</b> .....	185,-
Sprød, paneret dansk kylling af overlår. Tilberedt med citron & rosmarin	
<b>KÖD Double Bacon Cheeseburger</b> .....	195,-
2 x 140g. hakkebøf med grønt, cheddar & bacon. Serveres med dip & chili/hvidløg fries	
<b>Vegetarsteak</b> .....	150,-
200 g. saltbagt knoldselleri med rygeost, solbærvinaigrette & Vesterhavsost	

## DESSERTER



<b>Klassisk creme brulee</b> .....	95,-
Med hindbærsorbet	
<b>Chocolate brownie</b> .....	95,-
Med hindbærmousse, brombærkompot & krystalliseret hvid chokolade	
<b>Fried apple pie</b> .....	95,-
Hjemmelavet æblekompot i sprød butterdej med vaniljeis, brændt hvid chokolade, brunsviger sauce & skovsyre	

# KÖD

## SIGNATURMENU

### FORRET

Vælg mellem

Köd tatar & Jomfruhummer ravioli

### HOVEDRET

200 g. | Mørbrad - Hereford - Angus - URUGUAY

Kornfodret - Modnet i min. 35 dage

### SIDES

**Steak Fries à la KöD**

**Tomat & basilikum**

**Corn ribs**

VALGFRI SAUCE

### DESSERT

**Klassisk creme brulee**

med hindbærsorbet

**3 RETTER**

495,-

## VINMENU

**Sauvignon Blanc**

2021 Steininger - Østrig

**Chateauneuf du Pape, Palais d'Ete, Caves des Papes**

2021 Rhône - Frankrig

**Espresso Martini**

Grey Goose, Kahlúa & Espresso

**3 GLAS**

265,-

## SUNDAY ROAST

Ad libitum

Hver søndag kan du nyde restauranternes møre Tri-Tip Roast fra Uruguay med side orders

**Tri-Tip Roast fra Uruguay**

**Steak Fries à la KöD**

**Sæsonens salat**

**Hjemmerørt lun bearnaise**

Menuen er ad libitum, og køkkenet vil stå klar til at fylde gæsternes glade søndagsmaver til en skarp pris!

295,-