

KÖD

IKKE BARE BØF

KöD Tatar som hovedret 230
Serveres med Steak fries á la KöD

Oksecarpaccio 195
Tyndskåret dansk okse med Vesterhavssost, pommes allumettes, rødvinssyltede perleløgsskaller & brunet smørcreme

Sprød dansk kylling 185
Sprød, paneret dansk kylling af overlår. Tilberedt med citron & rosmarin

KöD Bacon Cheeseburger 195
200 g. hakkebøf med grønt, cheddar & bacon. Serveres med dip & steak fries a la KöD. Vegetarisk version med bøf af Portobello-svamp mulig

Cremet vodka rigatoni 195
Rigatoni pasta serveret med tomat- & voddasauce. Toppet med hjemmelavet stracciatella

DESSERTER

Klassisk creme brulee 95
Med hindbærsorbet

Everyday Sunday 95
Mørk chokolade "mudcake" med vaniljeis, saltkarameltopping & peanut crunch

Varm fried apple pie 95
Hjemmelavet æblekompot i sprød butterdej med vaniljeis, brændt hvid chokolade, brunsviger sauce & skovsyre

SUNDAY ROAST

Ad libitum

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

Tri-Tip Roast fra Uruguay

Steak Fries à la KöD
Sæsonens salat

Hjemmerørt lun bearnaise

295

TILKØB
SODAVAND
AD LIBITUM
+95

SELSKABER PÅ KÖD

Med en fleksibel og professionel tilgang til opgaven sørger vi for at skabe den perfekte ramme for dit næste selskab. Med charmerende lokaler, udsøgt mad, god vin og dygtigt personale.

Læs mere på: www.restaurantkoed.dk

MENUEN KAN INDEHOLDE ALLERGENER - SPØRG DIN TJENER

KÖD

KÆRE GÆST, VELKOMMEN TIL KÖD

Konceptet er simpelt: perfekt stegte bøffer med godt tilbehør, nøje udvalgte vine af god kvalitet og sidst, men ikke mindst; en atmosfære, der får dig til at komme tilbage. Velbekomme!

SNACKSERVERING

Start dit måltid med snacks

Sicilianske grønne oliven // Oksetatar, nori & røget creme // Kroket, kartoffel & chilimayo

105

SIGNATURMENU

FORRET

Vælg mellem

KöD tatar eller Jomfruhummer tortellini

HOVEDRET

200 g. | Mørbrad – Hereford – Angus – URUGUAY

Kornfodret – Modnet i min. 35 dage

Steak Fries à la KöD // Tomat & basilikum // Corn ribs

VALGFRI SAUCE

Signaturesauce - portvin, Madagascarbeber eller lun bearnaise

DESSERT

Klassisk creme brulee
med hindbærsorbet

3 RETTER - 495

VINMENU

Sauvignon Blanc, Cloudy Bay
New Zealand, Marlborough, 2023

Pinot Noir, Sugar Mill, Scout by Leo
California, Clarksburg, 2023

Moscato d’Asti, Ca’ del Baio
Italien, Piemonte, 2023

3 GLAS - 295

COCKTAILMENU

Lillet Spritz
Lillet Blanc, Three Cents grapesodavand, mynte & appelsin

Whiskey Sour
Jameson Black Barrel, citron, Angostura bitters & æggeghvider

Espresso Martini
Grey Goose vodka, Kahlúa & espresso

3 GLAS - 295

MENUEN KAN INDEHOLDE ALLERGENER - SPØRG DIN TJENER

FORRETTER

Köd Tatar 105
Rørt tatar af dansk okse med olivenolie, modnet parmesan, havsalt & knust sort peber.
Serveres med brændt porremayo, syltet citronskal & sprøde aromatiske rice crackers

Jomfruhummer tortellini 105
Hjemmelavet tortellini med jomfruhummer, urteolie & jomfruhummersauce

Oksecarpaccio 95
Tyndskåret dansk okse med Vesterhavssost, pommes allumettes, rødvinssyltede perleløgsskaller & brunet smørcreme

Hvidløgsmarinerede tigerrejer 115
Tigerrejer marineret i hvidløg på en bund af syrlig tomatsauce med spicy dip på tabasco, peberrod & tomat

Tri-Tip tacos 105
Hjemmelavede, sprøde tacos med braiseret Tri-Tip okse, sød mangochutney, avocadocreme & frisk koriander

Burrata & tomat 95
Klassisk, cremet italiensk burrata med friske & syltede tomater, balsamicoglace & frisk basilikum

UDSKÆRINGER

Vi tilbereder bøfferne over flammegrill, pensler med rosmarinsmør & krydrer med flagesalt.
Alle bøffer serveres på en bund af gulerodspuré.

KÖD EXPLORER

Udvalg af steaks grillet efter kokkens anbefaling: medium-rare.
Trancheret i køkkenet & perfekt til at dele.

WAGYU GRADE A4 150G. JAPAN / MØRBRAD 200G. URUGUAY / RIBEYE 250G. URUGUAY

1200

serverer 2 personer

RIBEYE

350 g. | HEREFORD - ANGUS - USA 545
Kornfodret – Modnet i min. 35 dage

250 g. | HEREFORD - ANGUS - URUGUAY 350
Kornfodret – Modnet i min. 35 dage

350 g. | HEREFORD - ANGUS - URUGUAY 450
Kornfodret – Modnet i min. 35 dage

700 g. | “CöTE DE KöD” – HEREFORD - URUGUAY 795
Kornfodret – Modnet i min. 35 dage

TRANCHERET

WAGYU RIBEYE

150 g. | JAPANESE BLACK - JAPAN 645
Fodring: Majs, korn & japansk øl - Grade 4A.
Fun Fact: Kvæget får masseret risvin ind i hud & pels

STRIPLOINS

300 g. | HEREFORD - USA 380
Kornfodret – Modnet i min. 35 dage

300 g. | HEREFORD - ANGUS - URUGUAY 355
Kornfodret – Modnet i min. 28 dage

MØRBRAD

200 g. | HEREFORD - ANGUS - URUGUAY 310
Græsfodret/kornfodret – Modnet i min. 35 dage

400 g. | CHATEAUBRIAND HEREFORD/ANGUS 650
Græsfodret/kornfodret – Modnet i min. 35 dage.

TRANCHERET

TRANCHERET

× Perfekt til 2 personer

× Forlænget tilberedningstid

FRIES

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

Steak fries á la KöD 50
Store steak fries med frisk timian & havsalt

Sweet potato fries 55
Tynde pommes af sødkartoffel med frisk timian & havsalt

Trøffel fries 60
Tynde, sprøde fries med trøffel & frisk estragon

Chili/hvidløg fries 50
Tynde fries med hjemmelavet chili/hvidløgsblanding

OPGRADER DINE FRIES

×

VESTERHAVSOST & URTER

+10

SIDE ORDERS

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

Corn ribs 60
Friterede majs med hjemmelavet krydderi, misosmør, persille & hvidløgscreme.

Tomat & basilikum 45
Friske cherrytomater, gule semi-dried tomater, frisk basilikum & cremet hvid ost

Smørsauterede marksvampe 45
Med syltede perleløg & timian

Caesarsalat 45
Med hjertesalat, Caesardressing, sprøde croutoner, purløg & Vesterhavssost

Stegte bønner & hvidløg 50
Lynstegte bønner i misosmør & hvidløgsolie. Toppet med revet Vesterhavssost & frisk citronskal

Brændende kærlighed & wagyu 55
Kartoffelmos med bøgerøget bacon & løgkompot sauteret i wagyufedt & smør

SAUCES // Ad libitum sauce – pr. person

Hjemmerørt lun bearnaise 20
Cremet sauce med klaret smør, syre & frisk estragon

Madagaskarpeber 20
Krydret sauce med hele madagaskarpeberkorn, smagt til med fløde

Signatursauce – Portvin 20
Sødlig & balanceret sauce på portvin

DRIKKEVARER

×

FADØL

Tuborg Pilsner 60
Alk: 4,6% 0,4L

Tuborg Classic
Alk: 4,6%

Brooklyn Stonewall IPA 65
Alk: 4,6% 0,4L

Brooklyn Pulp Art Hazy IPA
Alk: 6,0%

Sæsonens øl
Spørg din tjener, hvad vi har på fad lige nu

Kronenbourg Blanc 70
Alk: 5,0% 0,5L

FLASKEØL

1664 Blanc 60
Alk: 0,0% 0,33L

Brooklyn Special Effects Hoppy Lager
Alk: 0,4%

HJEMMELAVET LIMONADE

Original, Granatæble, 45 / 120
0,4L / 1L
Hyldeblomst eller Rabarber

ICED TEA

KöD iced tea med abrikos 45 / 120
0,4L / 1L

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite Zero, 50
Fanta Orange, Schweppes Lemon 0,4L

Red Bull regular / sugar free 50
0,25L

VAND

Ad libitum med / uden brus 30
per person

G&T MENU

PREMIER CRU

Bombay Premier Cru 95
Fever-Tree Mediterranean Tonic - Appelsin

CIAO MALFY

Malfy Gin Rosa 100
Fever-Tree Mediterranean Tonic - Timian - grape

CUCUMBER ELEGANCE

Hendricks Gin 120
Fever-Tree Mediterranean Tonic - Agurk

MONKEY CLASS

Monkey 47 Dry 120
Fever-Tree Mediterranean Tonic - Rosmarin - citronskal

AMERICAN G&T

Aviation Batched American Gin 115
Fever-Tree Mediterranean Tonic - Citron

VIRGIN TWIST

Beefeater Gin 0,0% – Alkoholfri Gin 100
Fever-Tree Mediterranean Tonic – Appelsinskive

KÖD

VINKORT



Vores vinkort byder på en varieret sammensætning af de mest kendte vine og nøje udvalgte druer. De bidrager alle til en fremragende helhedsoplevelse sammen med vores KÖD.

Dagens glas:

Vi overrasker dig med et godt glas vin.
Spørg din tjener
85

BOBLER

FRANKRIG - CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Brut, NV	135 / 645
Veuve Clicquot Brut, NV	845
Ruinart Rosé, NV	1.345
Belle Epoque, Perrier-Jouët, 2014	3.295
Dom Perignon, Moët et Chandon, 2015	2.795

ITALIEN

Spumante, Le Contesse, NV	75 / 365
---------------------------	----------

ROSÉVIN

ITALIEN

Chiaretto Bardolino, Cantine Lenotti, 2022	385
Aqua Di Venus, Ruffino, 2022	425

DESSERTVIN

ITALIEN

Moscato D'Asti, Ca' del Baio, 2023	90 / 445
------------------------------------	----------

HVIDVIN

TYSKLAND

Riesling Trocken, Reichsgraf von Kesselstatt, 2021	95 / 445
Piesporter Michelsberg, Johannes Egberts, 2021	85 / 395

FRANKRIG

Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard, 2022	615
Bourgogne, Septembre, Edouard Delaunay, 2022	545
Sancerre Blanc, Domaine Jean Paul Balland, 2023	595

ITALIEN

Sauvignon Blanc, Vita, ITG Terre Siciliane, 2022	80 / 365
Pinot Grigio, Delle Venezie DOC, Cantine Lenotti, 2023	85 / 395
Vistamare, Ca' Marcanda, Angelo Gaja, 2020	725

NEW ZEALAND

Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, 2023	135 / 795
Sauvignon Blanc, Misty Cove, 2022	445

USA

Chardonnay, Sugar Mill, Scout by Leo, 2023	475
--	-----

ARGENTINA

Chardonnay Reserva, Terrazas de los Andes, 2023	95 / 495
--	----------

ØSTRIG

Grüner Veltliner, Kamptal, Jurtschitsch Sonnhof, 2023	425
--	-----

KÖD

RØD VIN

USA

Sonoma County, CA

Cabernet Sauvignon, Louis M. Martini, 2018 100 / 525

Napa Valley, CA

Cabernet Sauvignon, Joseph Phelps, 2021 1.395

Dry Creek Valley, CA

Zinfandel, Directors Cut, Francis Ford Coppola, 2018 695

Mokelumne River, CA

Zinfandel, Ancient Bush Vine, Scout by Leo, 2023 395

Clarksburg, CA

Pinot Noir, Sugar Mill, Scout by Leo, 2023 95 / 475

Mendocino County, CA

Pinot Noir, Carpe Diem, Domaine Anderson, Anderson Valley, 2018 1.095

Russian River, CA

Pinot Noir, MacMurray Ranch, 2021 695

Pinot Noir, Marimar Estate La Masia, 2018 995

FRANKRIG

Rhône

Côtes du Rhône Parallèle 45, Paul Jaboulet Aîné, 2022 425

Chateauneuf du Pape Palais d'Ete, Caves des Papes, 2021 125 / 695

Bourgogne

Bourgogne Rouge, Lupe-Cholet, 2022 120 / 595

Bordeaux

Chateau Rahoul Bordeaux, 2018 610

Château Malescasse, Cru Bourgeois Exceptionnel, 2016 675

SPANIEN

Rioja

Tempranillo, Rioja Reserva, Bodegas Domeco de Jarauta, 2019 475

RØD VIN

Ribera del Duero

Tempranillo, Semele Crianza, Bodegas Montebaco, 2021 545

ITALIEN

Apulien

Negroamaro, OMP, 2021 80 / 365

Primitivo di Manduria, Feudi di San Marzano, 2022 455

Veneto

Valpolicella Ripasso, Marmo, 2017 95 / 445

Bardolino "Le Olle", Cantine Lenotti, 2022 545

Piemonte

Barbera d'Alba Paolina, Ca' del Baio, 2023 90 / 415

Barolo, Alberto Ballarin, 2020 855

Barbaresco Autinbej, Ca' del Baio, 2019 795

Langhe Nebbiolo, Vietti, 2021 795

Sito Moresco, Angelo Gaja, 2019 1.195

Toscana

Chianti Classico, Borgo Scopeto, 2021 455

Rosso di Montalcino, Caparzo, 2021 435

Brunello di Montalcino, Caparzo, 2018 695

Brunello di Montalcino, Caparzo, 2017, Magnum 1.295

ARGENTINA

Mendoza

Malbec Reserva, Terrazas de los Andes, 2021 90 / 475

Grand Malbec Reserva, Terrazas de los Andes, 2021 895

AUSTRALIEN

McLaren Vale

Shiraz, The Boxer, Mollydooker, 2020 100 / 545

Merlot, The Scooter, Mollydooker, 2021 535

NEW ZEALAND

Marlborough

Pinot Noir, Cloudy Bay, 2020 895

KÖD

KÆLDERKORT



Gå på opdagelse i vores kælderkort; særlige vine til særlige lejligheder.
Vine af de listede årgange kan være udsolgt. Spørg din tjener.

HVIDVIN

FRANKRIG

Loire

**Sancerre Grande Cuvée,
Domaine Jean Paul Balland, 2020** 895

Bourgogne

**Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeots,
Domaine Philippe Bouzereau, 2020** 1.695

**Meursault, Les Grands Charrons,
Domaine Philippe Bouzereau, 2020** 1.195

Rhône

Condrieu La Petite Côte, Cave Yves Cuilleron, 2018 875

ITALIEN

Piemonte

**Chardonnay, ROSSJ-BASS Langhe,
Angelo Gaja, 2020** 1.395

USA

Californien

**Chardonnay, Carpe Diem,
Domaine Anderson, Anderson Valley, 2019** 1.095

RØDVIN

USA

Californien

**Cabernet Sauvignon Alexander Valley,
Louis M. Martini, 2018** 1.095

**Gnarly Vine Zinfandel, Monte Rosso Vineyard,
Louis M. Martini, Sonoma Valley, 2017** 1.495

FRANKRIG

Bordeaux

**Chateau Trottevielle 1er Grand Cru Classé,
St. Emilion, 2018** 2.395

RØDVIN

Rhône

**Chateauneuf du Pape Omnia, Rotem
& Mounir Saouma, 2019** 1.495

Saint-Joseph Cavanos, Cave Yves Cuilleron, 2021 875

**Crozes Hermitage Domaine de Thalabert,
Paul Jaboulet Aîné, 2015** 795

**Crozes Hermitage Domaine de Thalabert,
Paul Jaboulet Aîné, Magnum, 2015** 1.595

**Hermitage La Maison Bleue,
Paul Jaboulet Aîné, 2015** 1.795

Hermitage La Chapelle, Paul Jaboulet Aîné, 2016 3.295

Bourgogne

**Charmes Chambertin Grand Cru,
Domaine Huguenot, 2021** 2.295

**Chambolle-Musigny 1er Cru Les Baudes,
Lucien le Moine, 2020** 3.395

ITALIEN

Piemonte

**Brunello di Montalcino Pieve Santa Restituta,
Angelo Gaja, 2018** 1.595

Dagromis Barolo, Angelo Gaja, 2018 1.895

Barbaresco DOP, Angelo Gaja, 2020 3.495

Ca' Marcanda Bolgheri DOP, Angelo Gaja, 2017 2.795

ARGENTINA

Vistalba

Mai The First Malbec, Kaiken, 2019 1.195

AUSTRALIEN

McLaren Vale

Shiraz, Blue Eyed Boy, Mollydooker 2020 955

KÖD

COCKTAILS

DESSERT

KAFFE

KÖD

DESSERTER

Klassisk creme brulee 95

Med hindbærsorbet

Everyday Sunday 95

Mørk chokolade "mudcake" med vaniljeis, saltkarameltopping & peanut crunch

Varm fried apple pie 95

Hjemmelavet æblekompot i sprød butterdej med vaniljeis, brændt hvid chokolade, brunsviger sauce & skovsyre

VARME DRIKKE

Thé 35

Kaffe - KöD's Blend 30

Hos KöD er kaffe ikke "bare kaffe". Derfor er vores blend nøje udvalgt og helt unikt tilpasset den lokale vandkvalitet, hvilket betyder, at smagens nuancer bliver fremhævet. Kaffen er mellemristet med blød, cremet og let syrlig smag.

Brasilian NY 14/16, Indian Curry A/B & Columbia Supremo

Five Farms Cream & Coffee 80

Irish Coffee 90

Jameson Black Barrel Whiskey, brun farin, kaffe & hjemmelavet flødeskum

AVEC

Five Farms Cream 50

Grappa Rossj-Bass, Angelo Gaja 70

Portvin Ramos Pinto Ruby 70

Portvin Ramos Pinto LBV, 2015 90

KÖD

G & T

Bombay Premium Cru	m. Fever-Tree Mediterranean Tonic	95
Malfy Gin Rosa	m. Fever-Tree Mediterranean Tonic	100
Monkey 47 Dry	m. Fever-Tree Mediterranean Tonic	120
Hendricks Gin	m. Fever-Tree Mediterranean Tonic	120
Aviation American Gin	m. Fever-Tree Mediterranean Tonic	115
Beefeater Gin 0,0%	w. Fever-Tree Mediterranean Tonic	100

ROM

Bacardi Reserva Ocho 8 y.	70
Eminente Reserva Rom 7 y.	90
Bumbu Original	85

COGNAC

Martell VS	85
Martell XO	175

WHISKEY / BOURBON

Jameson Black Barrel Whiskey	65
Chivas Regal 12 y.	80
Glenmorangie X	100
Four Roses Small Batch Bourbon	90
Aberlour 12 y.	90
Glenlivet 12 y.	95
Whistlepig 10 y. Rye	125
Whistlepig 15 y. Rye	250

KöD

COCKTAILS



Forbidden Passion

Malfy Con Aranca – Aperol – Citron – Passion –
Oolong – Æggehvide

115

Ruby Root

Bombay Sapphire Gin – Rødbedejuice – Kirsebær –
Tranebær – Citron – Rosmarin

115

Paloma

Olmeca Tequila Blanco – lime – Three Cents Grape Soda

95

Strawberry Margarita

Olmeca Tequila Blanco – Lime – Jordbær

100

Italicus Sour

Italicus Rosolio di Bergamotto – Citron –
Angostura Bitters – Æggehvide

105

Mango Twist

Bombay Sapphire Gin – Mango – Citron – Lemon soda

95

Limonade à la KöD

Grey Goose Vodka – Hjemmelavet limonade –
Angostura Bitters

90

Dark 'n' Stormy

Bacardi Reserva Ocho Rum – Lime –
Ginger beer

95

Espresso Martini

Grey Goose Vodka – Kahlúa – Espresso

110

Aperol Spritz

Aperol - Spumante - Soda - Appelsin

110

Whiskey Sour

Jameson Black Barrel – Citron –
Angostura Bitters – Æggehvide

110

Amaretto Sour

Martell VS Cognac – Amaretto –
Citron – Gomme – Æggehvide

110

Old Fashioned

Four Roses Small Batch – Sirup –
Angostura Bitters

115

Opgradér med Whistlepig 10 y. + 40,-

Fandt du ikke hvad du søgte?
Tøv endelig ikke med at hive fat i din tjener.