



Fås som vegetar venlig ret

Martin's
MAD & VIN

SMAGSREJSEN

HUSETS 6 SERVINGER (KL12-15) 295,-

Efter kokkens hoved 6 serveringer
sammensat for bedste kulinariske oplevelse

HUSETS 9 SERVERINGER (AFTEN) 395,-

Tun wasabi og hvid chokolade / Tomatshot
m. rejer / Røget laks

Sortfods gris / Andeburger / Spidskål

Creme catalane / Jordbær drøn / Martins
Chokolade kage

9 serveringer af kokkens absolutte favoritter af
fantastiske kulinariske smagsoplevelser fra
forskellige verdener.

Skal bestilles af hele selskabet

Ærlighed
Kærlighed
Passion

DELEMAD

VARMRØGET LAKS 110,-

Hjemmerøget laks med fermenteret
hvide asparges, havtorn og kørnl

En ret som har fulgt mig hele livet.

REJER I TOMAT 88,-

Rejer i tomat sherry, hvidløg og et pift
af chili

Jeg elsker rejer i hvidløg og tomat. Vores
rejer er selvfølgelig vildtfangede. Mums.

SKALDYR BISQUE 100,-

Suppe med havets skaldyr

Min absolut favoritsuppe. Tanken om
skaldyr får min mund til at løbe i vand.

BURGEREN/SORTFODSGRIS 130,-

Sprød brioche bolle, sortfodsgrisebøf,
røget vesterhavsost, løg og bøgehatte
m. husets fritter + valgfri dip

Vi laver griseburgere. De smager jo bare så
godt. Vores burger fås også i en vegetar-
version.

DAGENS SALAT 95,-

Vi sammensætter dagens salat ud fra
årstidens grønt

Alt det jeg bedst kan lide fra det grønne
køkken

CHARCUTERI 150,-

De lækreste spanske pølser på bræt

Utroligt dejlige umamismag. Findes bare
ikke bedre.

Spørg efter allergener

HAPSE MAD

SORTFODSGRISE SPYD

3 spyd af lækker sortfods grisebryst med salat og siracha mayo

65,-

HAVETS BÆST

Hjemmelavet blæksprutteringe med aioli

65,-

En af familiens yndlings snacks der altid går godt med et glas vin eller en kold sodavand

SANDWICH

Sandwich med masser lækker skinke, ost, hjemmelavet pesto, tomat og salat

55,-

En af de ting jeg godt kan lide ved en sandwich er når den er godt fyldt op

HUSETS FRITTER

Sprøde fritter med valgfri dip (*Mayo, smokey chili mayo eller bernaise dip*)
Jeg er frittoman så nyd fritterne jeg har smagt dem før dig

50,-

DAGENS MONTRE-RETTER

Lække hapsere varierer fra dag til dag

15-35,-

DAGENS SPECIALS


DAGENS FISK

Dagens frisk fangede fisk (spørg)

DAGS
PRIS

DAGENS VEGETAR

Se tavlen eller spørg tjeneren

 125,-

MULFRIT

Lækre dampede muslinger med grøntsager og hvidvin, og fritter til

135,-

CAVIAR 30G

500,-

JOMFRUHUMMER

300g jomfruhummer med salat og pesto. (Kun Fredag, Lørdag og Søndag)

180,-

DESSERT

3 SLAGS OST

Jeg elsker ost, de danske, de spanske, de italienske, jeg elsker dem alle sammen, derfor vil de 3 oste varierer efter min smag

125,-

CHOKOLADEKAGE

Kagen der er en del af mit DNA jeg elsker chokolade og har været på mange rejser i chokoladens navn for at finde det bedste

85,-

CREME CATALANE

Som mit hjerte dog brænder for det spanske så her er mit tage på en spansk afslutning, mælk som har stået natten over med appelsin, citron og kanel for få denne fantastiske smag. Karamelliseret på toppen

75,-

DRIKKEVARER

SODAVAND

Faxe Kondi.....	35,-
Faxe Kondi Free.....	
Pepsi.....	
Pepsi Max.....	

SPECIAL SODAVAND

Lemon.....	40,-
Orange.....	

VAND

Vand.....	25,-
Danskvand.....	

KAFFE

KL 12-16 20,-

Café Latte.....	35,-
Cappuchino.....	
Espresso.....	
Sort kaffe.....	

KL 12-16 25,-

Iskaffe.....	40,-
--------------	------

FADØL

Iskold Heineken 0,25L.....	35,-
Iskold Heineken 0,5L.....	55,-
Heineken 00% 0,33L.....	35,-
Schiøtz Golden IPA 0,4L.....	60,-
Schiøtz Anarkist 0,4L.....	

VINMENU

Vin menu der kan bestilles til de 9 serveringer med 250,-

kokkens foretrukne vin til:

Forret: Hijos de Alberto Gutiérrez Verdejo, (Hvidvin)

Hovedret: Flores De Callejo (Rødvin)

Dessert: Pineau des Charentes (Sød)

DRINKS

Nohrlund sæsonens cocktail 75,-

Drinks kort, spørg eventuelt tjener hvis denne ikke er blevet udleveret

VIN

Alkoholfri Hvid.....	240,-
Alkoholfri Rød.....	295,-

VIN KORT

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE

CAVA BRUT ESPECIAL, ØKOLOGISK, NAVERAN 295,-
Frugtfuld, cremet og frisk med delikat toastede noter og gode vedholdende bobler GL 65,-

NV BRUT GRANDE RESERVE, ANDRE CLOUET, GRAND CRU BOUZY 495,-
Rig og frisk Champagne, der er flot balanceret mellem syre og mineralitet. Noter af røde æbler, pære, nødder og grape

HVIDVIN

CHARDONNAY KEYSTONE, LODI CALIFORNIA 225,-
Frisk, rund og urtet med noter af sød frugt, citrongræs, abrikoser, fersken, fennikel og anis GL 60,-

HIJOS DE ALBERTO GUTIÉRREZ VERDEJO RUEDA ECOLÓGICO 250,-
Økologiske Verdejo er den dyrket på en enkelt mark der hedder Pago Monte San Martin. Druerne plukkes om natten og bringes til vineriet om morgenen, da det er et varmt område om sommeren. Således bibeholder vinen sin eminente friskhed. Fantastisk Verdejo (martin) GL 65,-

RIESLING WIE IM FLUGE (FEINHERB) GOLDATZEL, RHEINGAU 325,-
Sprød og frisk med noter af æbler, græs, fersken og brændt citron GL 80,-

GRÜNER VELTLINER GÄRTLING, WEINGUT NIGL 335,-
Frisk, frugtig, livlig og sprød smag med noter af peber, grønt og urter

CHARDONNAY CALIFORNIA, SEBASTIANI SONOMA 345,-
Smagen er rig, men stadig sprød. Noter af creme brulée og ristet toast med smør følges med noterne af solmoden abrikos og fersken, vanilje og en syrerig nerve af citrus

LOURO, GODELLO, RAFAEL PALACIOS, VALDEORRAS 375,-
Frisk, aromatisk, mineralsk og fyldig med noter af citrusfrugter, fennikel og nødder

RULLY LES VILLERANGES, FAIVELEY 400,-
Blød og rund med en dejlig mundfuldhed og noter af modne gule frugter såsom abrikos og fersken, en mundvandsdrivende fornemmelse af flint og mineraler fra kalksten

MEURSAULT VIEILLES VIGNES, VINCENT GIRARDIN 755,-
Klassisk Meursault med duft af tørret mandel, smør og mineralske noter. Når vinen er åbnet, har vi fine noter af hvid blomst, smør og ristet brød

ROSE

COTE MAS ROSE AURORE, LANGUEDOC 250,-
Frugtig, rund og aromatisk med noter af røde bær, kandiseret frugt og roser. GL 60,-

CLARETTE ROSE TROCKEN, WEINGUT KNIPSER, PFALZ 355,-
Intens og frugtig med noter af lyse bær og blomster

RØD VIN

PROTOCOLO TINTO, DOMONIO DE EGUREN, CASTILLIA ORGANICO	225,- GL 60,-
<i>Kødfuld og fyldig med rigelige runde tanniner og noter af røde bær, lakrids, krydderier, chokolade og toast</i>	
ZINFANDEL BEAR CREEK, LODI, CALIFORNIA	250,- GL 65,-
<i>Fyldig og rund med milde sødmefulde tanniner og noter af blommer, svesker, rosiner, peber og kanel</i>	
VENTOUX ROUGE, FAMILLE PERRIN	285,- GL 75,-
<i>Ligefrem, frugtfuld og saftig med bløde tanniner og noter af morello kirsebær, røde frugter og en god balance</i>	
SICORIS, COSTERS DEL SEGRE	295,-
<i>Tæt og saftig med rigelige sødmefulde tanniner og noter af kirsebær, balsamico, likør, krydderier, ristet træ, mineraler og et strejf af timian</i>	
FLORES DE CALLEJO, BODEGAS CALLEJO, RIBERA DEL DUERO	335,-
<i>Saftig og mellem fyldig med god frugt, polerede tanniner og noter af vilde bær, violer, sødt bagværk og balsamico</i>	
CAMPOLIETTI VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE	345,-
<i>Rig og frugtig med runde bløde tanniner og noter af mandel, kirsebær og krydderier</i>	
SHEBANG SONOMA ZINFANDEL BLEND	345,-
<i>Dyb og klassisk amerikansk zinfandel. Fyldig, saftig og rig med sødmefulde bærn timer, muld og krydderier</i>	
PINOT NOIR HEINRICH, BURGENLAND, ØSTRIG	355,-
<i>Saftig, elegant og ren rødvin med fine tanniner og noter af skovbær og hints af urter såsom mint</i>	
CABERNET SAUVIGNON NORTH COAST, SEBASTIANI SONOMA	395,-
<i>Saftig og rig rødvin med dejlige integrerede søde tanniner og noter af modne mørke bær, grafit, frisk tobak og tørrede urter</i>	
PINOT NOIR, NIELSON, SANTA BARBARA COUNTY	495,-
<i>Saftig og kødfuld Pinot Noir med polerede fine tanniner og noter af moden frugt og mørke bær</i>	
PINTIA, TORO	725,-
<i>Mørk, dyb, koncentreret og kompleks med rigelige afrundede tanniner og noter af mørke bær, ristet træ, chokolade og krydderier</i>	

SØDE

BRACHETTO D'ACQUI SAN MAURIZIO, VALLEBELBO	295,-
<i>Sødmefuld og delikat med fine bobler og noter af modne jordbær</i>	GL 70,-
FONSECA TAWNY PORT	325,-
<i>Koncentreret og rig med fin orange tone i farven og bløde modne tanniner og noter af rosiner, svesker og nødder</i>	GL 80,-
PINEAU DES CHARENTES, 5 ÅRS BLANC	395,-
<i>Fantastisk blend af 1/3 cognac og 2/3 en vin af lokal herkomst, og derefter lagring på træfade. Frisk, sød og rig med noter af hvide blomster, tørrede abrikoser, honning og vanilje</i>	GL 95,-

AVEC

COGNAC, CH. DE BEAULON VSOP	5 CL. 75,-
<i>VSOP står for Very Superior Old Pale. For at måtte bruge denne betegnelse, så skal den været lagret min. 4 1/2 år. Beaulons VSOP er lagret i 7 år, så reelt set, må de gerne bruge betegnelsen XO, men har valgt ikke at gøre det.</i>	
COGNAC CH. DE BEAULON XO	5 CL. 90,-
GRAPPA MILLE E UNA NOTTE, DONNAFUGATA	5 CL. 80,-
1999 ARMAGNAC NISMES DELCLOU	5 CL. 90,-
CALVADOS VIEILLES RESERVE VSOP, FAMILLE DUPONT	5 CL. 90,-
<i>Duften er intens, men alligevel blød med dejlige noter af egetræ, vanilje og kandiseret frugt. Smagen er ved første indtryk sødmefuld og blød med antydning af frisk lakrids.</i>	
LA VIEILLE PRUNE BARRIQUE, LA FINE EAU DE VIE, ETTER	5 CL. 90,-
<i>Farven er gylden og duften er elegant med en rig og delikat aroma med en dejlig harmonisk frugtig smag med diskrete hints af træ, vanilje og mandel.</i>	
OPTHIMUS RON 21 ÅR	5 CL. 100,-