

Hvem er Martha?

Vores brasserie er opkaldt efter den danske forfatter, Martha Christensen, som har lagt navn til den vej, der løber direkte gennem hotellets to tårne. Selve navnet Martha betyder "fruen i huset" og er dermed blevet vores bud på et personligt, indbydende og letforståeligt køkken i hotellets midte: Formet af idéen om en kvinde med noget på hjerte.

CHAMPAGNE | SPARKLING VIN

Copenhagen Sparkling Tea Company, blå, Organic, 0% Alcohol	85 / 395
Raimat, Cava Brut Nature, Catalonia, Spain	95 / 420
Thierry Fournier, Réserve Brut, Champagne, France	150 / 750
Henri Giraud, Esprit Nature, Champagne, Aÿ, France	995

HVIDVIN

Parey Dumont, Collection Prestige Chardonnay, Pays d’Oc, France	105 / 420
La Playa, Sauvignon Blanc, Colchagua Valley, Chile	115 / 455
Tommasi, Pinot Grigio, Vigneto le Rosse, Italy	125 / 485
Weingut Riffel, Riesling, Trocken, Rheinhessen, Germany	130 / 510
Château Ste. Michelle, Chardonnay, Limited Edition, Washington State, USA	140 / 555

ROSÉ VIN

Marius rosé by Michel Chapoutier, Rhône, France	100 / 395
Maison Saint Aix, Aix Rosé, Provence, France	545

RØDVIN

M. Chapoutier, la Ciboise Rouge, Rhône, Luberon, France	110 / 425
Proyecto Garnachas de España, Salvaje del Moncayo, Aragon, Spain	115 / 445
Black Inc, Zinfandel, Lodi, California, USA	120 / 475
Umberto Cesari, Sangiovese, Laurento Riserva, Emilia-Romagna, Italy	125 / 485
3 Wooly Sheep, Pinot Noir, Hawke Bay, New Zealand	140 / 525

MARTHA Brasserie

3 RETTERS MENU

Oplev en aften i Martha Brasserie med en treretters menu bestående af vores yndlingsretter & smagsvarianter fra menuen.	485
Vinparringsmenu - inklusive vand med & uden brus	395

SNACKS & SMÅT

Marinerede oliven & macadamianødder	65
Burrata Olivenolie & focaccia brød	85
Nordiske sardiner På dåse, let røget med citron, krydderurter & brød	95
Kartoffelkroketter Tilføj Ibérico-skinke & ost +35	85

FORRETTER

Bottoni Pasta Fyldt pasta med svampe, svampeconsommé & parmesancreme	175
Moules Marinières Blåmuslinger, hvidvin, skalotteløg, timian & persille	185
Torsk Carpaccio Torsk, grønne tomater, olivenolie, citron, sorte oliven & brøndkarse	175
Steak Tartare Klassisk tartare, røget æggeblomme & urtesalat	185

HOVEDRETTER

Blomkål Stegt blomkål, brunet smør, kapers, hasselnødder & persille	215
Romainesalat Grillet romaine, røget cremefraiche dressing, Vesterhavost, ansjoser & røget mandler	195
Helleflynder Dampet hellefisk, kartoffel-porrecreme, svampe, salturt & gratineret kartoffel	345
Kylling Kyllingeoverlår, syltede løg, selleripure, cremet hønsesauce med peberrod & cremet polenta med radicchio	265
Martha Burger Grillet bøf, kartoffelbolle, røget løg relish, røget cheddar, brøndkarse, tomat & pommes frites	245
Steak Frites Grillet ribeye 300g, sauce bearnaise, pommes frites & salat	395

DESSERTER

Snobrød Brioche, aske, sukker, brunet smørcreme & chokoladecreme	115
Citron Citronfromage, lemon curd, crumble, tørret oliven & citrontimian olie	95
Vaniljeis Røget karamelsauce & sprød chokolade	85

FADØL

Carlsberg Pilsner 4,6%	75
Tuborg Classic 4,6%	85
Kronenbourg 1664 Blanc 5%	85
Jacobsen Yakima IPA 6,5%	95

APÉRITIFS

Aperol Spritz	125
Elderflower Spritz	125
Limoncello Spritz	125
Negroni - Gin, Campari, sweet vermouth	120
GinTonic - Gin, tonic & rosemary	130

SODA

Pepsi Pepsi Max Mirinda	45
Water ad libitum Still Sparkling	35

VARME DRIKKE

Americano	40
Espresso	Single 35 / Double 45
Cortado	45
Cappuccino	50
Caffè latte	50
Organic tea	50
Spørg venligst din tjener om udvalget	

AFTER DINNER

Espresso Martini	120
Irish Coffee	120
Merlet XO Cognac, France	105
Gelas Armagnac 20 ans, France	95
Old Fashioned	125
Comte Louis de Lauriston Calvados Fine, France	95
Ichiros Malt & Grain World Blended Malt Whisky, Japan	125
Ærø Single Malt Rum 2021, Denmark	140
El Pasador de Oro XO, Guatemala	115

Menuen kan være underlagt mindre ændringer og tilgængelighed.
Priserne er i DKK & inkluderer moms & service. Har du allergier eller særlige diæter? Kontakt venligst vores personale.