

Pasta

Alle pastaretter serveres med brød og smør.

Pasta i karry / Curry pasta 179,-

Pasta med kylling, bacon, champignon og asparges i cremet karrysauce.

Oxe i Dijon / with Beef 189,-

Pasta med stykker af oksekød, champignon og asparges i cremet dijon.

Fruit de Marinara / w. fish & shrimp 189,-

Pasta med kæmperejer, friske rejer, gulerod, broccoli og hummersauce.

Børnemeny / Childrens menu

Serveres kun for børn under 12 år.

Børne burger / Kids burger 99,-

Serveres med bøf, burgerbolle og ketchup. Hertil pommes frites og ketchup. Tilkøb af ost +15,-

Dino nuggets 89,-

Serveres med tykke pommes og ketchup.

Grillet oksefilet / Striploin 99,-

Serveres i børnestørrelse, med tykke pommes og bearnaisesauce.

Fiskefilet / Fishfilet 89,-

Serveres med tykke pommes og remoulade.

Dessertes / Desserts

Belgisk vaffel / Belgian waffle 79,-

Med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce.

Hjemmelavet pandekage / Pancake 79,-

Med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce.

Chokoladefondant 79,-

Med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce.

Gulerodskage / Carrot cake 79,-

Serveres med friske bær.

Mangokage / Mango cake 79,-

Med vaniljeis, frisk frugt og flødeskum.

Is / Ice cream 2 kugler/scoops 49,-

3 kugler/scoops 59,-

4 kugler/scoops 69,-

Vælg mellem chokolade, jordbær eller vanilje.



Spørgsmål om allergener i vores retter?
Henvend dig til betjeningen, så skal vi hjælpe dig med svar.

Starters / Cocktails

Gin Hass - mest populær! 79,-

Perfect combination of gin, mango and lemon.

Strawberry Daiquiri 79,-

Smagen af sommer, jordbær og et skvæt rom.

Passion Daiquiri 79,-

Et eksotisk twist på Daiquiri'en.

Aperol Spritz 79,-

Italiensk aperitif og storfavorit i hele Danmark.

White Russian 79,-

Lækkert mix af vodka, Kahlua og mælk.

Øko-cocktails

Bluetail Berry Blaze - økologisk 79,-

Sød-syrlig bramble, baseret på solbær, tranebær, citron, lime og gin.

Bluetail Passion Attraction økologisk 79,-

Klassisk "Collins" med eksotisk passionfrugt, citron og gin.

Bluetail Mojito - økologisk 79,-

Klassisk Mojito med smag af mynte og lime, med et fantastisk twist af hyldeblomst.

Bobler / Aperitif

Er du mere til et klassisk glas bobler, klarer vi også den.

Proverbio, Prosecco DOC Extra Dry Organic & Vegan Glas 89,-

100% Glera. Det er en elegant vin med en intens og frugtig duft, sød og velafbalanceret smag samt behagelig eftersmag. God til både velkomst og dessert.



Philippe Prié, Brut Tradition Champagne Glas 110,-

Klassisk Brut Champagne med balanceret struktur og flotte smagsnoter af hvid fersken, grønne æbler og fin antydning af honning.



Burgers

Meatery's burgere er saftige og smagfulde pga. kødets kvalitet og den specielle stegning på 380 grader
Til Meatery's burgere kan der også tilkøbes ekstra ost eller bacon +15,-

[M]eatery Burger 129,-

250 g hjemmelavet hakkebøf af oksekød i briochebolle med ost, rødløg, agurk, salat og burgerdressing.

[M]eatery's Dobbeltburger 179,-

2 x 250g hjemmelavet hakkebøf af oksekød i briochebolle med ost, rødløg, agurk, salat og burgerdressing.

Crispy Chicken Burger 129,-

Crispy chicken med i briochebolle med rødløg, agurk, salat og ranchdressing.

Vegetar Burger 119,-

2 stk. falafelbøf i briochebolle med rødløg, agurk, salat og pesto.

Steak Sizzle's

Steaks med et sizzling twist!

Smokey Bacon Striploin ca. 200 g 199,-

Oh yeah. Mør og saftig oksefilet, toppet med ost og bacon..

ca. 300 g 279,-

ca. 400 g 359,-

ca. 500 g 429,-

Oksefilet med hvidløg / Garlic striploin ca. 200 g 199,-

Serveres med hjemmelavet hvidløgsolie og hvidløgsfed.

ca. 300 g 279,-

ca. 400 g 359,-

ca. 500 g 429,-

Spicy Jalapeño Striploin ca. 200 g 199,-

Giv dine smagsløg en krydret oplevelse! Steak toppet med sprøde jalapenos, søde røde peberfrugter og løg.

ca. 300 g 279,-

ca. 400 g 359,-

ca. 500 g 429,-

Peberbøf af oksefilet / Striploin ca. 200 g 199,-

Oplev den krydrede peberoplevelse! Oksefilet marineret i forskellige varianter af peber. Hertil anbefaler vi selvfølgelig Meatery's pebersauce..

ca. 300 g 279,-

ca. 400 g 359,-

ca. 500 g 429,-

Tilbehør / Sides

Saucer / sauces

- Bearnaisesauce +19,-
- Pebersauce +19,-
- Rødvinsauce +19,-
- Whiskysauce +19,-
- Champignonsauce +19,-
- Hvidløgssmør +19,-

Sides

- Tykke pommes frites +35,-
- Dagens kartoffel +35,-
- Rösti kartofler +35,-
- Hjemmelavet kartoffelmos +35,-
- Mac & Cheese +35,-

Garniture / Garnish

- Grønne asparges m/ parmesan +35,-
- Stegte champignon +25,-
- Stegte løgringe +25,-
- Grøntsagswok +25,-
- Coleslaw +19,-

[M]eatery's specialiteter / Specialities

Fersk kyllingebryst / Chicken breast 129,-

Mørt, magert og benfrit kyllingebryst uden skind, grillet med hvidløg.

Ovnbagt laks / Salmon 169,-

Serveres med grillet citron.

Lammekrone / Lamb chops 229,-

Marineret i hvidløgsolie, salt, peber og toppet med timian. Anbefales med rødvinssauce.

Hjemmelavet hakkebøf / Beef patty 139,-

Ca. 250 g oksekød.

[M]eatery's Spareribs 3 sider 149,- 6 sider 249,-

Vegetarbøf (Falafel) 119,-

Surf Your Turf 79,-

1 spyd med grillede kæmperejer og 1 stk. crispy reje.

Combo menuer

Har du lyst til at prøve lidt af hvert, så er combo menuer lige noget for dig.

Steak & Shrimp 179,-

150 g oksefilet, 1 spyd med grillede kæmperejer og 1 stk. crispy reje.

Steak & Chicken 179,-

150 g oksefilet og 1 stk. kyllingefilet.

Chicken & Ribs 169,-

1 stk. kyllingebryst og 1 side ribs.

Grill Combo 289,-

100 g oksefilet, 100 g oksemørbrad og 100 g kyllingebryst.

Tilbehør / Sides

Saucer / sauces

- Bearnaisesauce +19,-
- Pebersauce +19,-
- Rødvinssauce +19,-
- Whiskysauce +19,-
- Champignonsauce +19,-
- Hvidløgssmør +19,-

Sides

- Tykke pommes frites +35,-
- Dagens kartoffel +35,-
- Rösti kartofler +35,-
- Hjemmelavet kartoffelmos +35,-
- Mac & Cheese +35,-

Garniture / Garnish

- Grønne asparges m/ parmesan +35,-
- Stegte champignon +25,-
- Stegte løgringe +25,-
- Grøntsagswok +25,-
- Coleslaw +19,-

Forretter

Nachos 109,-

Gratineret med cheddar og mozzarella ost. Serveres med oliven, jalapenos, hvidløg, tomat, agurk, creme fraiche, salsa og guacamole. Tilkøb af kylling +20,-

Klassisk rejecocktail / Shrimp cockt. 89,-

Serveres med rød dressing, citron, kaviart, asparges, tomat og agurk. Hertil hjemmebagt brød og smør.

Hvidløgsbrød / Garlic bread (V) 69,-

Hjemmebagt brød med tomat, hvidløg og toppet med ost. Hertil salatmix og toppes med pesto.

Marinerede kæmperejer / Prawns 109,-

Serveres med hvidløg, peberfrugt og hvidvin i tomatsauce. Hertil hjemmebagt brød og smør.

Snackkurv / Snack basket (V) 79,-

Serveres med indbagt jalapenos, løgringe, rösti og mozzarellasticks. Hertil mayonnaise og BBQ-sauce.

Carpaccio / Beef carpaccio 119,-

Serveres med parmesan, rucola, soltørret tomat og toppes med olivenolie. Hertil hjemmebagt brød og smør.

Laksecarpaccio / Salmon 119,-

Serveres med salatmix, cherrytomater, kapers, citron og pesto. Hertil hjemmebagt brød og smør.

Tomatsuppe / Tomatosoup 79,-

Serveres med hjemmebagt brød og smør. Toppes med ost.

Tapas (Velegnet til 2 pers.) 199,-

Tapastallerken med forskellige smage fra det sydeuropæiske køkken.

Lakseroulade / Salmon roll 109,-

Serveres med røget laks, rørt rygeost, dild og toppet.

Ekstra tilbehør / Extra

- Ketchup +5,-
- Mayonnaise +5,-
- Chili mayo +5,-
- Remoulade +5,-

Til orientering:

Ved udelukkende køb af forret, tillægges der et gebyr på 79,-

For information:

When purchasing starters only a fee of 79,- is added



Dry-aged steaks

Vi tør-modner kødet i vores eget Dry-Age skab. Modningen tager imellem 3-4 uger, for at mælkesyren i kødet fordamper.

N.Y. Strip Oksefilet / Striploin	ca. 300 g 279,-	Ribeye	ca. 300 g 339,-
Med fedtkant, mørt og smagfuldt.	ca. 400 g 359,-	Kraftig fedtmarmorering.	ca. 400 g 439,-
Større steak +99,- pr. 100 g.	ca. 500 g 449,-	Større steak +119,- pr. 100 g.	ca. 500 g 549,-
	ca. 1000 g 869,-		ca. 1000 g 1069,-

Surf Your Turf!

Surf Your Turf **79,-**

1 spyd med grillede kæmperejer og 1 stk. crispy reje.

Entrecôte	ca. 300 g 299,-
Saftig og med stor smag.	ca. 400 g 389,-
Større steak +109,- pr. 100 g.	ca. 500 g 489,-
	ca. 1000 g 939,-



Få en Surf 'n Turf-oplevelse på din bøf. Gælder alle bøffer.

The finest cut

Der er fokus på kvalitet og håndværk i hele processen, fra det bedste foder til slagtning uden at stresser dyrene, og derpå er kødet håndteret på et højteknologisk anlæg. Alle disse faktorer gør, at kødet har en sublim ensartet smag og mørhed.

N.Y. Striploin	ca. 300 g 259,-	Ribeye	ca. 300 g 319,-
Med fedtkant, mørt og smagfuldt.	ca. 400 g 329,-	Kraftig fedtmarmorering.	ca. 400 g 409,-
Større steak +79,- pr. 100 g.	ca. 500 g 399,-	Større steak +99,- pr. 100 g.	ca. 500 g 499,-
	ca. 1000 g 769,-		ca. 1000 g 979,-

Tilbehør / Sides

Saucer / sauces

- Bearnaisesauce +19,-
- Pebersauce +19,-
- Rødvinsauce +19,-
- Whiskysauce +19,-
- Champignonsauce +19,-
- Hvidløgssmør +19,-

Sides

- Tykke pommes frites +35,-
- Dagens kartoffel +35,-
- Rösti kartofler +35,-
- Hjemmelavet kartoffelmos +35,-
- Mac & Cheese +35,-

Garniture / Garnish

- Grønne asparges m/ parmesan +35,-
- Stegte champignon +25,-
- Stegte løgringe +25,-
- Grøntsagswok +25,-
- Coleslaw +19,-



The taste of South America

Sydamerika har altid været kendt for deres kvalitetskød.

Oksefilet / Striploin	ca. 200 g 149,-	Plankebøf af oksefilet / Plank steak striploin	ca. 200 g 249,-
Smagfuldt stykke kød.	ca. 300 g 219,-	Serveres med hjemmelavet kartoffelmos og grøntsagswok.	ca. 300 g 319,-
Større steak +69,- pr. 100 g.	ca. 400 g 279,-		ca. 400 g 379,-
	ca. 500 g 339,-		
	ca. 1000 g 649,-		

Entrecôte	ca. 300 g 229,-	Plankebøf af oksemørbrad / Plank steak tenderloin	ca. 200 g 289,-
Saftig og med stor smag.	ca. 400 g 299,-	Serveres med hjemmelavet kartoffelmos Saftig og med stor smag og grøntsagswok	ca. 300 g 349,-
Større steak +79,- pr. 100 g.	ca. 500 g 379,-		ca. 400 g 399,-
	ca. 1000 g 749,-		

Oksemørbrad / Beef tenderloin	ca. 200 g 199,-	Oksemørbrad trio / Beef trio	399,-
Det møreste stykke kød fra oksen.	ca. 300 g 269,-	3. stk grillede medaljoner med hhv. gorgonzola, reduceret balsamico-glace og Cajunkrydderi. Serveres på bund af rösti med grillede asparges og løgringe.	
Større steak +89,- pr. 100 g.	ca. 400 g 329,-		
	ca. 500 g 389,-		
	ca. 1000 g 769,-	Tomahawk-steak ca. 1000-1200 g.	849,-

Tomahawken marineres i hvidløg, timian og olivenolie. Anbefales til maks 3. pers. Forventet ventetid på ca. 30 min.

Tilbehør / Sides

Saucer / sauces

- Bearnaisesauce +19,-
- Pebersauce +19,-
- Rødvinsauce +19,-
- Whiskysauce +19,-
- Champignonsauce +19,-
- Hvidløgssmør +19,-

Sides

- Tykke pommes frites +35,-
- Dagens kartoffel +35,-
- Rösti kartofler +35,-
- Hjemmelavet kartoffelmos +35,-
- Mac & Cheese +35,-

Garniture / Garnish

- Grønne asparges m/ parmesan +35,-
- Stegte champignon +25,-
- Stegte løgringe +25,-
- Grøntsagswok +25,-
- Coleslaw +19,-