

Se vores  
pop-up menu

# [M]eatery

## AFTENKORT

**DANMARKS FØRSTE  
& ENESTE STEAKHOUSE  
MED 100% DANSK  
DRY-AGED OKSEKØD**

Dyppelse  
til dine friesMayo / Chilimayo /  
Remoulade / Ketchup /  
Aioli

+13,-

### Starters

6  
cocktails

- Aperol Spritz** 99,-  
Italiensk aperitif og hele  
Danmarks storfavorit
- Gin Hass** 99,-  
Perfekt kombination af gin,  
mango & lemon
- Dark 'n Stormy** 99,-  
En rom klassiker  
med ginger beer & lime
- White Russian** 99,-  
Lækker mix af vodka,  
Kahlúa & mælk
- Bluetail "Passion  
Attraction"** 99,-  
Klassisk "collins" med eksotisk  
passionsfrugt, citron & gin
- Passion Daiquiri** 119,-  
Eksotisk twist på Daiquirien
- Strawberry Daiquiri** 119,-  
Smag af sommer, jordbær & rom

### Aperitifs

#### Proverbio, Prosecco DOC Extra Dry Organic & Vegan

Drue: 100% clera  
Halvtør / off dry  
God til både velkomst & dessert

Glas 99,-  
Flaske 299,-

#### Philippe Prié Champagne, Brut tradition - côte des bar

Drue: 80% Pinot Noir 20% Chardonnay  
Tør / dry  
God til både velkomst & dessert

Glas 149,-  
Flaske 649,-  
(min 2 glas)

### Forretter

- Oksetatar Dry-aged** 169,-  
Friskhakket oksetatar, vendt i rødløg,  
estragon, kapers, cornichoner, æggeblommer.  
Smagt til med cognac, salt & peber.  
Hertil brød & smør.
- Oksecarpaccio** 139,-  
Serveres med rucola, cherrytomater, parme-  
san, toppet med balsamico.  
Hertil brød & smør.
- Hvidløgsbrød** 89,-  
Hjemmebagt brød med hvidløg, smør & ost.
- Klassisk rejecocktail** 109,-  
Serveres med rød dressing, citron, kaviar,  
asparges, tomat, salat & agurk.  
Hertil brød & smør.
- Koldrøget laks** 139,-  
Serveres med rygeost, sprøde rugbrødsflager,  
dild & citron. Hertil brød & smør
- Marinerede chilirejer** 139,-  
Serveres med avocadocreame, rugbrødsflager  
& lime. Hertil brød & smør.
- Nachos lille eller stor** 139,- / 219,-  
Cratineret med cheddar og mozarella.  
Serveres med oliven, jalapeños, tomat,  
agurk, creme fraiche, salsa & guacamole.  
Tilføj kylling +35,-

- Snackkurv** 99,-  
Serveres med indbagte jalapeños, løgringe,  
rösti & mozarellasticks.  
Hertil mayonnaise & BBQ sauce.

- Luksus Tapas (egnet til 2 personer)** 389,-  
Laks, 2 slags oste, chorizo, serranoskinke,  
tun, torpedo rejer, tigerrejer, agurk, tomat,  
oliven & hvidløgsbrød.  
Hertil serveres brød & smør.

- Sæsonens suppe** 99,-  
Hertil serveres brød & smør

Ved udelukkende køb af forret  
tillægges et gebyr på 99,- pr. pers.

### Burgere

Meatery's burgere er saftige og smagsfulde grundet  
kvaliteten af kødet og den specielle stegning på 380°  
Al vores hakkekød er lavet af dry-age oksekød.

- Dry-aged Bearnaise burger** 219,-  
250 g. hakket oksekød, ost, salat, tomat,  
agurk, rødløg. Toppes med bearnaisesauce.  
Hertil løgringe og cornichoner.  
Få dobbelt bøf +89,-
- Dry-aged Meatery burger** 209,-  
250 g. hakket oksekød, ost, salat, tomat,  
rødløg og burgerdressing.  
Hertil løgringe og cornichoner.  
Få dobbelt bøf +89,-
- Spicy crispy chicken** 199,-  
Crispy chicken, salat, tomat, rødløg og  
burgerdressing.  
Hertil løgringe og cornichoner.
- Vegetarburger** 189,-  
Sojaproteinbøf, salat, tomat, rødløg og  
burgerdressing.  
Hertil løgringe og cornichoner.

Tilkøb bacon eller ekstra ost  
til din burger +17,-

**HUSK SIDES TIL DIN BURGER**  
SE BAGSIDEN

### Lasagne

- Hjemmelavet lasagne med oksekød** 249,-  
Serveres med salat, pesto og parmesan.  
Hertil brød og smør.  
Toppes med parmesanost.
- Hjemmelavet veggie lasagne** 249,-  
Serveres med salat, pesto og parmesan.  
Hertil brød og smør.  
Toppes med parmesanost.



## Børnemenü

Serveres for børn under 12 år

- Børneburger** 129,-  
Serveres med bøf, ost og ketchup.  
Hertil skinny fries og ketchup.
- Fiskefilet** 109,-  
Serveres med citron, dild, skinny fries  
og remoulade.
- Nuggets** 109,-  
Serveres med skinny fries og ketchup.
- Grillet oksefilet** 159,-  
Serveres med skinny fries  
og bearnaisesauce.
- Lasagne** 129,-  
Vælg mellem klassisk oksekød eller vegetar.

## Desserter

- Belgisk vaffel** 109,-  
Med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og  
chokoladesauce. Toppes med hasselnød-  
dedrys.
- Churros** 109,-  
Serveres med vaniljeis, flødeskum og  
chokoladesauce.
- Chokoladekage** 109,-  
Med pistacie, chokolademousse, jordbæris,  
frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce.
- Hjemmelavet pandekage** 109,-  
Med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og  
chokoladesauce. Toppes med hasselnød-  
dedrys.
- Hjemmelavet Crème Brûlée** 109,-  
Med vaniljeis, flødeskum og chokoladesauce.  
Toppes med hasselnøddedrys.
- Is**  
Toppes med flødeskum og chokoladesauce.  
Vælg mellem chokolade, jordbær og vanilje
- 2 kugler 79,-  
3 kugler 89,-  
4 kugler 99,-
- Ostetallerken** 109,-  
2 slags oste, tomatmarmelade og nødder.  
Serveres med surdejsbrød og rugbrødsflager.



**ALT VORES KØD ER DANSK KØDKVÆG  
I HØJESTE KVALITET**



## Specialiteter

**Dry-aged hakkebøf af oksekød** 199,-  
250 g. hakket oksekød

**Kalve spareribs** 279,-  
L (ca. 500-600 g.) 349,-  
XL (ca. 800-900 g.)

**Kyllingebryst** 199,-  
Fersk, mørt, magert og benfrit,  
grillet med hvidløg.

**Grillet laks** 249,-  
Ca 200 g. Med grillet citron

**Lammekrone** 369,-  
Ca 350-400 g. Marineret i hvidløgsolie,  
salt og peber. Toppet med timian.

**Vegansk hakkebøf** 189,-  
Sojaproteinbøf

## Combo menuer

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

**Chicken & kalveribs** 299,-  
1 stk kyllingebryst marineret i hvidløg  
& 1 side ribs (ca 300 g.)

**Steak & chicken** 299,-  
ca. 180 g oksefilet & 1 stk kyllingebryst  
marineret i hvidløg

**Steak & shrimp** 299,-  
ca. 180 g oksefilet & 1 spyd med grillede  
kæmperejer & 1 stk crispy shrimp

**Grill combo** 399,-  
ca. 150 g oksefilet & ca. 100 g oksemørbrad  
& ca. 100 g kyllingebryst marineret i hvidløg

**Bemærk:** Alle vores udskæringer af oksefilet serveres  
med en fedtkant, da vi foretrækker at kødet steges med  
egent fedt. Ønskes det ikke, informer da venligst tjeneren.

## Dry-age steaks

Hos Meatery er vi meget stolte af vores dry-age kød, som vi modner i vores egne  
modningsskabe. Vores kød modner i min. 3-4 uger for at give jer den bedste smagsoplevelse.

**Premium Dry-age** - forøg din madoplevelse med vores premium dry-aged oksekød modnet i hele 90 dage  
- en enestående opgradering tilgængelig for al vores dry-aged oksekød for kun +150,- pr. 100 g.



Vores anbefaling

**Ribeye**  
Med kraftig fedtmarmorering

ca. 300 g. 479,-  
ca. 400 g. 629,-  
ca. 500 g. 779,-

+100 g. +139,-

**N.Y. Strip (oksefilet)**  
Mørt og smagsfuldt med fedtkant

ca. 300 g. 399,-  
ca. 400 g. 499,-  
ca. 500 g. 599,-

+100 g. +99,-

**Entrecôte**  
Saftigt stykke kød med kraftig smag

ca. 300 g. 439,-  
ca. 400 g. 549,-  
ca. 500 g. 659,-

+100 g. +109,-

**Meatery tour de steak** 499,-  
Pris pr person.  
Skal bestilles af min 2 pers.

ca. 300 g. dry-aged ribeye  
ca. 300 g. dry-aged N.Y. Strip Oksefilet  
ca. 200 g. oksemørbrad

**Oksemørbrad (wet-aged)**  
Det møreste stykke kød fra oxen

ca. 200 g. 309,-  
ca. 300 g. 459,-  
ca. 400 g. 599,-

+100 g. +149,-

**Plankebøf af oksefilet**  
Oksefilet med fedtkant. Serveres med  
hjemmelavet kartoffelmos og grøntsagswok

ca. 250 g. 349,-  
ca. 350 g. 449,-  
ca. 450 g. 549,-

**Plankebøf af oksemørbrad**  
Serveres med hjemmelavet kartoffelmos og  
grøntsagswok

ca. 200 g. 369,-  
ca. 300 g. 499,-  
ca. 400 g. 639,-

**Oksemørbrad trio** 499,-

3 x 100 g. medaljoner med hhv. gorgonzola,  
reduceret balsamico-glance og cajunkryd-  
deri. Serveres på bund af rösti med grillede  
asparges.

Surf your turf  
1 spyd med grillede  
kæmperejer og 1 stk  
crispy shrimp  
+99,-

## Steak Sizzle

1 Vælg din steak sizzle ret

**Oksefilet med hvidløg**  
Serveres med hjemmelavet  
hvidløgsolie og hvidløgsfed

**Smokey bacon striploin**  
Mør og saftig oksefilet, toppet  
med bacon og ost

**Peberbøf af striploin**  
Oksefilet marineret i forskellige  
varianter af peber

**Spicy jalapeño striploin**  
Steak toppet med sprøde  
jalapeños, søde røde  
peberfrugter og løg

2 Vælg størrelsen på din steak

ca. 250 g. 349,-  
ca. 350 g. 449,-  
ca. 450 g. 549,-  
ca. 550 g. 649,-

3 Husk sides og saucer

Pift din  
steak op

med stegt foie gras  
+95,-  
med friskrevet trøffel  
+75,-  
med 10 g. gold caviar  
+149,-

**Dry-aged Tomahawk Steak**  
Ca. 1000 - 1200 g.

1.199,-

Tomahawk marineret i hvidløg, timian og olivenolie.  
Vi anbefaler denne lækre sag til 2 personer.  
Forvent en tilberedningstid på ca 30 min.

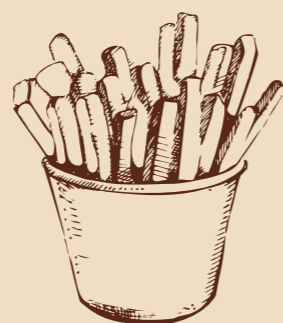
**MEATERY STEGER BØFFEN MEDIUM, MEDMINDRE ANDET ØNSKES.  
VI ANBEFALER IKKE WELL DONE.**

MEATERY STØTTER DANSK LANDBRUG

### Saucer



Bearnaisesauce 27,-  
Trøfelsauce 27,-  
Pebersauce 27,-  
Rødvinsauce 27,-  
Hvidløgssmør 21,-



### Sides

Steak fries 49,-  
Skinny fries 49,-  
Rösti kartofler 49,-  
Hjemmelavet kartoffelmos 59,-  
Mac & cheese 59,-  
Pommes Anna 59,-

Pift dine  
fries op

Med parmesan  
eller trøfelsalt  
+13,-

### Carniture

Sæsonens grønt 49,-  
Stegte champignoner 39,-  
Stegte løgringe 39,-  
Grøntsagswok 39,-  
Coleslaw 35,-  
Salatmix 49,-

