

Se vores
pop-up menu



[M]eatery

AFTENKORT

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

Dyppelse
til dine fries
Mayo / Chilimayo /
Remoulade / Ketchup /
Aioli
+13,-

Starters

16
cocktails

- Aperol Spritz** 99,-
Italiensk aperitif og hele
Danmarks storfavorit
- Gin Hass** 99,-
Perfekt kombination af gin,
mango & lemon
- White Russian** 99,-
Lækker mix af vodka,
Kahlúa & mælk
- Negroni** 99,-
En blanding af Campari, sød
vermouth og gin.
- 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
- Philippe Prié Champagne, Brut
tradition - côte des bar**
Drue: 80% Pinot Noir 20% Chardonnay
Tør / dry
God til både velkomst & dessert

Glas 99,-
Flaske 299,-

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

Forretter

- Oksetatar Dry-aged** 179,-
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** 119,-
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 avocadocreme, rugbrødsflager
& lime. Hertil brød & smør.
- Nachos lille eller stor** 139,- / 219,-
Gratineret med cheddar og mozarella.
Serveres med oliven, jalapeños, tomat,
agurk, creme fraiche, salsa & guacamole.
Tilføj kylling +35,-
- Snackkurv** 99,-
Serveres med indbagte jalapeños, løgringe,
røsti & 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

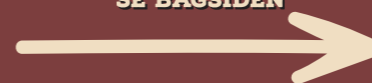
Ved udelukkende køb af forret
tillægges et gebyr på 99,- pr. pers.

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** 229,-
Ca. 250 g. hakket oksekød, ost, salat,
tomat, agurk, rødløg. Toppes med bear-
naisesauce. Hertil løgringe og cornichoner.
Få dobbelt bøf +89,-
- Dry-aged Meatery burger** 219,-
Ca. 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** 279,-
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.



Børnemeny

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** 179,-
Serveres med skinny fries
og bearnaisesauce.
- Lasagne** 129,-
Vælg mellem klassisk oksekød eller vegetar.

Dessertes

- Belgisk vaffel** 109,-
Med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og
chokoladesauce. Toppes med hasselnøddedrys.
- Churros** 109,-
Serveres med vaniljeis, flødeskum og
chokoladesauce.
- Chokoladekage** 109,-
Med pistacie, jordbæris, frisk frugt, flødeskum
og chokoladesauce.
- Hjemmelavet pandekage** 109,-
Med vaniljeis, frisk frugt, flødeskum og
chokoladesauce.
Toppes med hasselnøddedrys.
- Hjemmelavet Crème Brûlée** 109,-
Serveres med friske bær
- 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 Ca 250 g. hakket oksekød	199,-
Kalve spareribs L (ca. 500-600 g.) XL (ca. 800-900 g.)	279,- 349,-
Kyllingebryst Fersk, mørt, magert og benfrit, grillet med hvidløg.	199,-
Grillet laks Ca 200 g. Med grillet citron	249,-
Lammekrone Ca 350-400 g. Marineret i hvidløgsolie, salt og peber. Toppet med timian.	369,-
Vegansk hakkebøf Sojaproteinbøf	189,-

Combo menuer

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

Chicken & kalveribs 1 stk kyllingebryst marineret i hvidløg & 1 side ribs (ca 300 g.)	329,-
Steak & chicken ca. 200 g oksefilet & 1 stk kyllingebryst marineret i hvidløg	349,-
Steak & shrimp ca. 200 g oksefilet & 1 spyd med grillede kæmperejer & 1 stk crispy shrimp	329,-

Bemærk: Alle vores udskæringer af oksefilet serveres med en fedtkant, da vi foretrækker at kødet steges med eget 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.

Ribeye Med kraftig fedtmarmorering	
ca. 300 g.	479,-
ca. 400 g.	629,-
ca. 500 g.	779,-
+100 g.	+159,-

Vores anbefaling

Oksemørbrad (wet-aged) Det møreste stykke kød fra oxen	
ca. 200 g.	329,-
ca. 300 g.	469,-
ca. 400 g.	599,-
+100 g.	+149,-

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.	+119,-

Meget Populær

Meatery tour de steak Pris pr person. Skal bestilles af min 2 pers.	549,-
ca. 300 g. dry-aged entrecôte	
ca. 300 g. dry-aged N.Y. Strip Oksefilet	
ca. 200 g. oksemørbrad	

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	549,-
3 x 100 g. medaljoner med hhv. gorgonzola, reduceret balsamico-glance og cajunkrydderi. Serveres på bund af røsti 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.	369,-
ca. 350 g.	469,-
ca. 450 g.	569,-
ca. 550 g.	669,-

Pift din steak op

med stegt foie gras +95,-
med 10 g. gold caviar +199,-

3 Husk sides og saucer

Dry-aged Tomahawk Steak

Ca. 1000 - 1200 g.

1.199,-

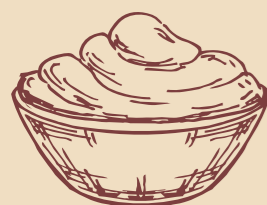
Tomahawk marineret i hvidløg, timian og olivenolie. Vi anbefaler denne lækre sag til 2 personer. Forvent en tilberedningstid på ca 30 min.

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

MEATERY STØTTER DANSK LANDBRUG

Saucer

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



Sides

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

Pift dine fries op

Med parmesan eller trøffelsalt

+17,-

Carniture

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

