



**Østers - Gillardeau - Pr. styk 45**  
Serveres med Mignonettesauce,  
tabasco og citron

**Carpaccio 165**

Arla Unika Gammel Knas, pinjekerner, citronolie og cæsardressing

**Hiramasa Kingfish 175**

Soya, yuzu, shiso, sesamolie, jalapeñomayo og friteret lotusrod

**Spaghetti med stracciatella og Marzano-tomater 135**

Marzano-tomater, Spaghetti Grossi no.5, stracciatella di bufala og basilikum

**Lidt ekstra til din steak?**  
Stegt foie gras ..... 95  
Revet trøffel..... 75

**DANSK - HIMMERLANDSKØD ER NOGET GANSKE SÆRLIGT!**

Vi udvælger råvarer efter kvalitet - ikke kvægrace - og af højeste kvalitet for at sikre en sublim smagsoplevelse hver gang!



**Ribeye, dry-aged, ca. 300 g. .... 545**

Vi tørmodner op til 90 dage, hvor kødets enzymer nedbrydes og er med til at give den helt unikke karakter. Særligt udvalgte højreb med høj fedtmarmorering sikrer MASH's høje kvalitetskrav!

**CANADISK - HERITAGE ANGUS BEEF, ALBERTA**

AAA+ hormonfrit Anguskvæg opdrættet i uberørte bjergområder, hvor de græsser på præriernes naturlige græs. Herefter kommer kvæget på ca. 180 dages grain-diæt.



Dette sikrer fremragende marmorering - intens smag og samtidig fantastisk mørhed! Prime-kvalitet, hvilket garanterer en mør og smagsrig oplevelse for forbrugeren.

**Striploin, ca. 300 g. .... 450**

**Mørbrad, ca. 200g. .... 495**



**VEGETABLES**

Cremet spinat 65

Stegte jalapeños - *spicy* 60

Grøn salat med sennepsvinaigrette 59

Blandet tomatsalat med syltede cherrytomater, fetaost og basilikum 69

Grønne bønner med skalotteløg og soyaristede mandler 69

Ristede broccolini med citronolie 69

Bagt hokkaidogræskar med ristede græskarkerner 65



EASY TO SHARE

**STARTERS**

**Løgsuppe med østershatte 145**

Brunet løg, Miso, østershatte og purløg

**Orecchiette med vildsvineragout 155**

Tomat, glace, citron, apuliensk pasta og revet provolone

**MASH tatar 175**

Piquillos, løg, purløg, chiliolie og chips

**MAIN COURSES**

**URUGUAYSK - SÆRLIGT UDVALGT KORNFODRET KVÆG**

**Striploin, ca. 200 g. .... 345**

**Mørbrad, ca. 200 g. .... 395**

**Mørbrad, ca. 300 g. .... 575**

**Ribeye, ca. 300 g. .... 425**

**IRSK - GRÆSFODRET OG TØRMODNET OKSEKØD FRA JOHN STONE**

Oksekvæg af højeste kvalitet, opvokset i det sydvestlige Irland, hvor der er optimale betingelser for græsfodret kvæg. Omhyggelig udvælgelse og en traditionel tørmodningsmetode, hvor kødet modnes i ca. 30 dage under nøje kontrollerede forhold, er med til at intensivere smagen og sikre en mør tekstur!

**Ribeye, ca. 350 g. .... 535**

**AMERIKANSK - GREATER OMAHA, NEBRASKA**



Ægte amerikansk kvalitetskød fra Nebraska! Saftigt, mørt oksekød fra Greater Omaha, hvor majsodret Hereford og Angus opdrættes under optimale forhold. Perfekt marmorering og fyldig smag - en udsøgt smagsoplevelse på og noget af det bedste amerikanske kød!

**Ribeye, ca. 400 g. .... 575**

**Bone-in Ribeye, ca. 600 g. .... 675**

**SIDES**

Fries - tykke 55

Chili fries 55

Trøffel Mac and Cheese 79

MASH potatoes med et mix af løg og bacon 69

★ Trøffelfries med trøffelmayo ★ 85

UNFORTUNATELY  
WE CAN NOT  
GUARANTEE  
HALAL

**Gastro Unika Caviar**



Royal Belgian Caviar "Gold", 30 g..... 575

Caviar Elegance "Baerii", 125 g..... 1775

Serveres med blinis, løg og creme fraiche

Iskold vodka 115

til din caviar!

Belvedere Single Estate Rye



**Glaseret okse-shortrib 175**

Glaseret okse-shortrib med citrongremolata og salat med vinaigrette

**Tuntatar 175**

Avocado, agurk, chili og japansk dressing

**Batallé serranoskinke 170**

Batallé serrano, bagte Marzano-tomater, grillet focaccia og basilikum



**MASH WORLD TOUR - Trancheres ved bordet**

100 g. japansk Akune Gold, Wagyu A5

200 g. dansk dry-aged Ribeye

300 g. canadisk Striploin

Pris for 2 personer 1985



**JAPANESE WAGYU - Akune Gold AKUNE GOLD**

Prisvindende wagyu fra Kyushu i Japan. Opdrættet under optimale forhold med proteinrigt græs, rishalm, ren luft og kildevand, hvilket giver en exceptionel marmorering og en intens, saftig smag. En udsøgt oplevelse for ægte kødelskere!

**Wagyu A5, ca. 200 g. .... 1525**

**ØVRIGE HOVEDRETTER**

**Grillet krone af spansk Iberico-sortfodssvin, ca. 350 g. 365**

**Kalvesteak på ben, ca. 350 g. .... 395**

**Hel Coquelet Poussin, majsodret kylling ..... 235**

med kryddersmør og grillet citron

**MASH Burger ca. 200 g. .... 225**

med bacon, ost og chili fries

**VEGETAR & FISK**

**Pandestegt havbars, ca. 200 g. .... 325**

med krydderurter, chili og citron-tomatconcassé

**Grillet færøsk laksesteak, ca. 200 g. .... 295**

med salsa verde og grillet citron

**Vegetarburger med chili fries ..... 175**

**SAUCES & DIPS**

Bearnaise 25

Peber 25

Rødvin 25

Hvidløgs- og timian-jus 25

MASH Signatur kryddersmør 15

Trøffelmayo 15

Chilimayo 15

SAUCES & DIPS  
AD LIBITUM

## COCKTAILS

### Spanish Cosmo 140 (MASH, 2025)

Koskenkorva, argentinsk malbec, lime, citronmelisse og tranebær

En sofistikeret hyldest til både den velkendte cosmopolitan og den spanske sangria. Fyldig malbec, tranebær, saftig appelsin og lime skaber rammen for den perfekte aperitif før middagen!



### Bright and Slowly 145 (MASH, 2025)

Chairman's Reserve White, amaretto, William Pear, tør fransk cider og kakaobitter

En lys og nøddeagtig komposition, hvor hvid rom møder ristet mandellikør, pærelikør og sprød fransk cider! Løftet af æblesyre, kakaobitters og serveret over en stav af krystallklart is!



### Lychee Martini 155 (MASH, 2025)

Four Pillars Rare Dry "washed" med kokosolie, Lillet Blanc, litchipuré, lime og kaffir-sirup

En delikat og aromatisk "washed" gin cocktail med Lillet, silkeblød litchipuré, lime og duftende kaffir-sirup. Perfekt balanceret og afsluttet med finish af rødbedepulver!



### Pearadise 155 (MASH, 2025)

Chairman's Reserve White, Crème de Poire William, sambuca, citron, pærepuré og vanilje sirup

Den ultimative hyldest til pæren! Hvid rom, pærelikør og et strejf af sambuca mødes med cremet pærepuré, blid vaniljesirup og frisk citron i en frugtig, aromatisk cocktail - i perfekt balance!



### Signature Cocktails

**SPICY MASH MARGARITA**  
155

### MASH Margarita 145 (MASH, 2009)

Arette Tequila Blanco, hjemmelavet eukalyptussirup og rigeligt lime

En mere elegant Margarita med forfriskende eukalyptus



### Clarified P★rn St★r Martini 155 (MASH, 2025)

Koskenkorva vanilje, lime, saltkaramel, passionsfrugtpuré og sødmælk til klarifikationen  
Vores dristige version af den ikoniske P★rn St★r Martini. Dette twist bringer en behagelig, silkeblød tekstur, hvor passionsfrugt, strejf af saltkaramel og vanilje er i hovedrollen!



### MASH Old Fashioned 175 (MASH, 2016)

Michter's US★1 Small Batch Bourbon, fyldig ahornsirup samt to slags bitters  
En dekadent old school cocktail, hvor bartenderen med ahornsirup og bitters fremhæver de unikke kvaliteter i den amerikanske bourbon



## WINE BY THE GLASS

### CHAMPAGNE

Louis Roederer "Collection 245", Brût, Champagne, Frankrig ..... 170 950

### WHITE WINE

2023 Chardonnay, Gravelly Ford, Californien, USA ..... 85 385  
2024 Grüner Veltliner, Senftenberg "Freiheit", Weingut Prodil, Kremstal, Østrig.. 100 475  
2024 Sauvignon Blanc, Dog Point, Marlborough, New Zealand ..... 120 575  
2022 Chardonnay, Calera Winery, Central Coast, Californien, USA ..... 140 650  
2023 Riesling Kabinett, Brauneberger Juffer, Fritz Haag, Mosel, Tyskland ..... 145 725  
2023 Chardonnay, Mâcon, J.M. Boillot, Bourgogne, Frankrig ..... 160 850

### ROSÉ

2023 Minuty "Prestige", Côtes de Provence, Frankrig..... 110 550

### BEERS

MASH Pilsner, Let, frugtig og forfriskende, den koldeste øl i byen - 4.6% vol. .... 75  
MASH Classic, Fyldig og velafbalanceret undergæret pilsner med gylden farve, rund maltprofil og en mild, behagelig bitterhed samt gylden skum! - 4.6% vol. .... 75  
Too Old to Die Young - Great Grandpa IPA, En frugtig, hazy og juicy øl med søde noter af mandarin, citrus og tropiske frugter, double dry-hopped for intens aroma med en cremet følelse i munden balanceret af en let bitterhed - 5.6% vol. .... 75  
Anarkist Hazy IPA 0,5%, Uklar og ufiltreret IPA brygget på hvede og havre. Citrus og tropiske frugtnoter, super frisk og frugtig - 0.5% vol. .... 72  
Royal 0,0%, Lys, gylden, undergæret pilsner - smagen er frisk og let, præcis som en pilsner skal være - 0.0% vol. 49  
Royal Classic 0,0%, Noter af mørk karamel og svagt gylden. En alkoholfri øl brygget uden kompromis på smagen - 0.0% vol. .... 49

### RED WINE

2022 Zinfandel, "The Clown", Californien, USA ..... 95 385  
2023 Cabernet Sauvignon, Gravelly Ford, Californien, USA ..... 105 450  
2021 Malbec, "Don Baltazar", Casa Montes, San Juan, Argentina..... 110 485  
2020 Viña Alberdi "Reserva", La Rioja Alta, Rioja, Spanien ..... 125 575  
2022 Zinfandel, "Three Valleys", Ridge Vineyards, North Coast, Sonoma, Californien, USA 130 585  
2020 Brunello di Montalcino, Maddalena Cordella, Toscana, Italien ..... 145 650  
2020 Pinot Noir, Kumeu River "Hunting Hill", Auckland, New Zealand ..... 160 750  
2021 Barolo, "Albe", G.D. Vajra, Piemonte, Italien ..... 190 975

### CELLAR SELECTION

1986 Robert Stemmler Winery, Cabernet Sauvignon, Sonoma County, Californien, USA 1300  
2019 Silver Oak, Cabernet Sauvignon, Alexander Valley, Californien, USA ..... 1750  
2018 Mayacamas Vineyard, Cabernet Sauvignon, Mt. Veeder, Napa Valley, USA .... 1950  
2021 Château La Fleur-Pétrus, Pomerol, Bordeaux, Frankrig ..... 2600



### GASTROSAFT fra Rebæl - 0,0% vol.

Stikkelsbær, hyldeblomst, grøn te og citronverbena, Danmark ..... 95 365  
Kirsebær, blomster, druer og røget eg, Danmark ..... 110 365

### SOFT DRINKS & MINERALVAND

Adelhart æble eller hyldeblomst - Appelsin, Faxe Kondi, Faxe Kondi 0, Pepsi, Pepsi Max, Ginger Beer eller Ginger Ale..... 45  
Rebæl ferskeniste eller rabarberlemonade, Danmark ..... 49  
MASH Still - Naturligt mineralvand uden brus, fra Bornholm, 75 cl..... 65  
MASH Sparkling - Naturligt mineralvand med brus, fra Bornholm, 75 cl ..... 65