

NORDIC GASTRO

maestro.

× **MIB**
MARTIN IB

Sæsonmenu

Dampede hvide asparges

Klassisk hollandaise
urteolie | stembiderrogn | urter

Lavtempereret laks

Silkeblød creme af æg
syltede skalotteløg | saltet agurk
urter | kærnemælkssauce | grøn olie

Stegte kammuslinger

Variation af dansk blomkål
ristede hasselnødder | brunet smør
et strejf af chili

Stegt svinemørbrad

Sort hvidløg | svampesauce
honningglaserede majroer | rosenkål
asparges crudité | kartoffelpuré

Panna cotta med MIBespresso

Bærkompot | citron | sprød tuile
karameliseret hvid chokolade

2-retters menu - 355 DKK
3-retters menu - 425 DKK
4-retters menu - 525 DKK
5-retters menu - 555 DKK

Vegetarmenu

Dampede hvide asparges

Klassisk hollandaise | urteolie | urter
Friske stembiderrogn kan tilvælges

Lavtempereret gulerod

Silkeblød creme af æg
syltede skalotteløg | saltet agurk
urter | kærnemælkssauce | grøn olie

Dansk blomkål

Variation af dansk blomkål
ristede hasselnødder | brunet smør
et strejf af chili

Stegt saltbagt selleribøf

Sort hvidløg | svampesauce
honningglaserede majroer | rosenkål
asparges crudité | kartoffelpuré

Panna cotta med MIBespresso

Bærkompot | citron | sprød tuile
karameliseret hvid chokolade

*Ved spørgsmål om allergener
henvend dig venligst til din MIBvært*

Cocktails

G&T

NJORD Cone and Core	90 DKK
Klassisk gin med intens koglet udtryk	
NJORD Mild Wildness	95 DKK
Frisk gin med frugtighed fra hyben	
NJORD Happy Minds	95 DKK
Krydret gin med lavendel og laurbær	
NJORD Sun and Citrus	100 DKK
Kraftfuld gin med masser af citrus	
NJORD This is not a gin	105 DKK
Sødmefuld og frisk gin-brombærlikør	
NJORD hyldeblomstlikør	105 DKK
Med mynte, vanilje, banan og lime	

Alle gin toppes med Mediterranean Tonic

Spritz

Klassikeren	85 DKK
Aperol, Spumante og dansk vand	
Limoncello	85 DKK
Limoncello, Spumante og dansk vand	
Den Funky	95 DKK
Mrs. White Liquor, Spumante og dansk vand	

Cocktails

Gin Smash	95 DKK
Gin, mango, lime og citron	
Rhubarb Smash	95 DKK
Gin, rabarber, jordbær, lime og citron	
Espresso Martini	95 DKK
Vodka, espresso, kaffelikør og æggeghvider	

Alle cocktails kan laves som mocktails

Vin

Mousserende vin (glas)

Classic Cuvee Brut Sussex Sparkling, Rathfinny Wine Estate	149 DKK
Theophile Brut Champagne	149 DKK

Hvidvin (glas)

Riesling Trocken, Weingut Geils, Rheinhessen	90 DKK
Cotes du Rhone Blanc Parallele 45, Paul Jaboulet Ainé	95 DKK
Fussional Sauvignon Blanc, Marlborough, Domaine La Porte	110 DKK
Macon Lugny Les Charmes, Lupe-Cholet	130 DKK

Rødvin (glas)

Toscana Rosso, Sangiovese IGT, Carparzo	90 DKK
Valpolicella Ripasso DOC, Marmo	95 DKK
Spätburgunder Alte Rebe, Baden, Weingut Rieger	125 DKK
Barbera d'Asti Trevie DOCG, Vietti	130 DKK

*Ønsker du alkoholfri vin, bedes du
henvende dig til din MIBvært*

Drikkevarer

Forfriskninger

Økologisk MIBæblemest	40 DKK
Sodavand	48 DKK
Rebæl lemonade	60 DKK

Øl

Pilsner (40 cl)	65 DKK
Classic (40 cl)	65 DKK
Special øl (40 cl)	75 DKK
Alkoholfri øl (33 cl)	55 DKK

Avec

Cognac, rom, likør	fra 59 DKK
--------------------	------------

Drikkevarer ad libitum

Der er mulighed for at tilkøbe udvalgte vine, øl samt sodavand ad libitum under middagen i to timer. Spørg din MIBvært for priser og udvalg.

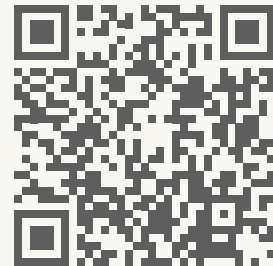
Undgå kø i pausen

Nyd din pauseservering i Maestro
- bestil og betal hos din MIBvært

Oplev sommeren i Musikhusparken

Kom med til MIB-Martin Ib's
mange spændende events
i Musikhuset Aarhus

Læs mere og bestil billetter
på www.martinib.dk
eller scan QR-koden herunder



Følg med på Instagram og Facebook



maestro_aarhus



Restaurant Maestro