

JOHAN R

MODERN EATERY

X MCB
MARTINI B



JOHAN R - DIT NORDISKE SPISEHUS

Velkommen til JOHAN R - stedet, hvor gastronomi møder nærvær midt i pulsen af kultur.

JOHAN R er en del af restauratørvirket MIB-Martin Ib, som bygger på en kompromisløs tilgang til kvalitet, service og tilgængelighed.




TRÆD IND I VORES SMAGSUNIVERS

BOOK BORD - SE MENUER - FØLG MED



johanr@martinib.dk

 [johanr.eatery](https://www.instagram.com/johanr.eatery)

 [JOHAN R - modern eatery](https://www.facebook.com/JOHAN-R-modern-eatery)

www.martinib.dk/johanr.maestro

KAFFE & KAGE TILBUD

En kop kaffe og friskbagt
kage fra MIBbagværk

70 DKK

Ved spørgsmål om allergener henvend dig venligst til personalet



x MIB
MARTIN IB

BRUNCH



Serveres hver lørdag og søndag frem til kl. 13:00. Kan laves gluten- og laktosefri samt vegetarisk

Brunch

185 DKK

Yoghurt med hjemmelavet granola

Hjemmelavet æblepølse med salvie fra Nørre Søby serveret med tomatrelish og urter

Avokadotoast (lille) med smilende æg, cherrytomater, syltede rødløg, friske urter, hjertesalat og chili flakes

Dagens fisk med passende garniture

Dagens kage eller søde element

Friskbagt surdejsbrød med smør og tapenade

Brunchen serveres portionsanrettet eller som social dining ved bestilling til mindst fire personer



JOHAN R
MODERN EATERY

x MIB
MARTINIS

LUKSUS SMØRREBRØD

Pr. stk. 98 DKK - 2 stk. 185 DKK

Kartoffel

Landmandsrug, kartoffel, purløgsmayo, purløg og broccolikarse

Roastbeef

Landmandsrug, roastbeef, estragonmayo, syltede rødløg, ristede løg og friske urter

Æg/rejer

Landmandsrug, smilende æg, dildmayo, rejer, purløg og broccolikarse

Kyllingesalat

Landmandsrug, hjemmerørt kyllingesalat, sprødt kyllingeskind, sennepsmayo, ærteskud og pancetta

Fiskefilet

Landmandsrug, fiskefilet, hjemmerørt kålremoulade, citron og ærteskud

Fiskefilet med rejesalat

Landmandsrug, fiskefilet, hjemmerørt tomatmayo og ærteskud

Rejer på surdejsbrød

Smørristet surdejsbrød, hjemmerørt tomatmayo, rejer, citron og karse

Kyllingesalat på surdejsbrød

Smørristet surdejsbrød, hjemmerørt kyllingesalat, syltede rødløg, ærteskud og pancetta

Alle smørrebrød kan laves på glutenfrit brød



JOHAN R
MODERN EATERY

x MIB
MARTINIS

DEN LILLE SULT

Avokadotoast Med smilende æg, cherrytomater, syltede rødløg, friske urter, hjertesalat og chili flakes. Kan også serveres på rugbrød	150 DKK
Vintersalat Grøn kål og frisk salat med syltede rødløg, bagte rødbeder, ristede græskarkerner, æble, spicy agurk med sort sesam og MIBbalsamico. Tilvalg kylling, røget laks eller falafel + 65 DKK	145 DKK
MIB citrusgravet laks Med cremede jordskokker, syltede jordskokker, sprøde jordkokkechips og aromatisk citronolie. Serveres med friske urter	145 DKK
Tapasbræt Dansk charcuteri, Unika-oste, persillepesto, sylt og salt samt sprødt surdejsbrød fra MIB Bagværk	185 DKK
Salade de Chèvre Med gratineret gedeost, syltede nødder, syltede løg, grillet blomme og friske bær. Serveres med surdejsbrød fra MIB Bagværk og persillepesto	165 DKK
Sandwich Spørg tjeneren for dagens udvalg	95 DKK
Sprøde fritter Serveres med trøffelmayo	55 DKK
Surdejsbrød Friskbagt surdejsbrød med hjemmelavet persilletapenade	45 DKK



DEN STORE SULT

Bygotto Med Gammel Knas, grillet peberfrugt og jordskokker, jordkokkechips samt lille urtesalat	175 DKK
Rørt oksetatar Med svampemayo, syltede svampe og sprøde kartoffelstrimler. Serveres med fritter, lille salat og ekstra svampemayo	185 DKK
MIBburger Med hjertesalat, syltede rødløg, bacon og BBQ-glaserede løgringe. Serveres med kartoffelchips, røget tomatshutney, estragonmayo, Vesterhavsost og fritter.	195 DKK
Friteret kyllingeburger Penslet med asiatisk glaze, grillet pak choi, asiatisk agurk, kimchi-mayo og fritter	195 DKK
Pariserbøf Med friterede kartoffelstrimler, sprødt focacciabrød, skalotteløg, kapers, syltede rødbeder og confiteret æggeblomme	195 DKK
Kokkens 5 små retter Små serveringer af udvalgte retter fra menuen - spørg tjeneren. Serveres med surdejsbrød fra MIBbagværk og persillepesto	195 DKK
MIB stjernesnud Paneret stegt fisk og dampet fisk med rejer, laks, citron- og tomatdressing, hjertesalat, ørredrogn og syltede rødløg	215 DKK
Grillet ribeye af dansk kalv (250 g) Med kold bearnaisecreme, fritter og frisk salat med MIB-balsamico	295 DKK
Dagens ret Dagens udvalgte klassiske ret - spørg tjeneren	95 DKK



KAFFE OG SNACKS



Kaffe og varme drikke

Filterkaffe m/u mælk	40 DKK
Americano	45 DKK
Espresso - enkelt	35 DKK
Espresso - dobbelt	45 DKK
Cappuccino	65 DKK
Café latte	65 DKK
Sirup til kaffe	15 DKK
Perchs the	45 DKK
Varm chokolade	55 DKK
Varm chokolade m. skumfiduser	65 DKK
Iskaffe med sirup	65 DKK

Snacks og sødt

Saltede mandler	45 DKK
Saltede nødder	45 DKK
Kartoffelchips	35 DKK
Is-tapas fra Mammis (3 stk.)	65 DKK
Ispind fra Mammis	43 DKK
Bolle med ost fra MIBbagværk	35 DKK

Sødt fra MIBbagværk

Se dagens udvalg i baren

JOHAN R
MODERN EATERY

x MIB
MARTIN 18

DRIKKEVARER

Øl (40 cl)

Pilsner	60 DKK
Classic	65 DKK
Special øl	70 DKK
Alkoholfri øl (33 cl)	50 DKK
Anarkist alkoholfri øl (44 cl)	70 DKK

Vin (glas)

Spumante	glas / flaske	fra 80 / 395 DKK
Hvidvin		fra 75 / 360 DKK
Rosévin		fra 75 / 360 DKK
Rødvin		fra 75 / 360 DKK
Spørg for alkoholfri vin		

Forfriskninger

Økologisk MIBappelsinjuice	50 DKK
Økologisk MIBæblemost	40 DKK
Sodavand	45 DKK
Hjemmelavet saft	55 DKK
Rebæl lemonade	60 DKK



JOHAN R
MODERN EATERY

x MIB
MARTIN 18

COCKTAILS



Spritz

Klassikeren 85 DKK

Aperol, Spumante og danskvand

Limoncello 85 DKK

Limoncello, Spumante og danskvand

Den Funky 95 DKK

Mrs. White Liquor, Spumante og danskvand

Tchin Tchin cocktails

Espresso Martini 100 DKK

Espresso, kaffelikør og vodka

Marquis 100 DKK

Hindbær, tranebær, skovsyre, citron og gin

Cucudill 110 DKK

Hyldeblomst, agurk, dild og gin

Golden Ginger 110 DKK

Ingefær, æble, lime, amaretto og bourbon



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

