

KÖD

OM KÖD



KJÆRE GJEST, VELKOMMEN TIL KÖD

Vi er et team av ambisiøse unge mennesker, som gjennom vår kjærlighet til mat og vin, har skapt konseptet KöD. Vi startet i Danmark, hvor vi har en restaurant i Aarhus og to i København. I mars 2019 åpnet KöD Oslo, som er vår første restaurant utenfor Danmark.

Konseptet er enkelt; Perfekt tilberedt biff med smakfullt tilbehør og nøye utvalgt vin av høy kvalitet.

Kjøtt er vår lidenskap og er grunnsteinen i vårt konsept.
Vi har nøye utvalgt våre oppdrettere.

Skulle vi ikke leve opp til deres forventninger, vil vi gjerne vite det. Vi blir kun bedre av deres konstruktive tilbakemeldinger.

SNACKS



START MÅLTIDET DITT MED SNACKS

Østers

1 valgfri østers, se under "Forretter" (B)
55,-

Snack servering

Sjøkreps med mild chilikrem, toppet med chiliflakes, servert på sprø pasta (H,SK,E)
Fersk ravioli på knutekål, fylt med trøffelmousse & urter (S,M)
Fritert grønne Mammut oliven i semulegryn & kjernemelk. Servert med en mild hvitløksskrem (M,H,E)
99,- per person

FORRETTER



Østers servering	165,-
Fersk østers med grillet sitron & sjalottløk i epleeddik (B)	
Fritert østers med syret fløte, grønn olje & syltet agurk (B, M)	
Fersk østers med syltede rødbeter & pepperrot (B, S)	
Sjøkreps ravioli	185,-
Hjemmelaget ravioli med sjøkreps, urter & lett fisk. Serveres med sjøkrepsbisque, urtesalat & grønn gressløksolje (SK,M,H,E,F)	
Okse carpaccio	185,-
med sprø ruccola, frisée salat, sprø krutonger med rosmarin & havsalt, syltet søvløk, caesardressing & modnet parmesan (H,M,SE,E)	
KöD tartar	195,-
Rørt tartar av indrefilet med sennep, pepperrot, sjalottløk, kapers, purreløk & estragon. Serveres med mild hvitløksskrem & jordskokkchips (M,E)	
Ribeye taco	185,-
Hjemmelaget sprø taco med marinert ribeye, søt mangochutney, syrlig avokado krem & frisk koriander (H,M,S,E) // Fåes også vegetarisk med syltede grønnsaker	
Lynstekt Yellowfin tunfisk	195,-
Lynstekt tunfisk servert med frisk appelsin på en bunn av hvitløksskrem, ingefær & spirer. Toppet med Tigers milk med passionsfrukt (M,F,E)	

KÖD

UTSKJÆRINGER

×

Alle biffer tilberedes over flammegrill, pensles med rosmarinsmør og krydres med flaksalt. Alle biffer serveres på en bunn av gulrotpuré (M)

STRIPLOIN | KORNFØRET

250 g. New York Strip 385,-
Argentina – Modnet i min. 35 dager

250 g. Striploin. 525,-
Australia – Modnet i min. 35 dager

RIBEYE | KORNFØRET

200 g. Ribeye 395,-
Argentina – Modnet min. 35 dager

300 g. Ribeye 485,-
Argentina – Modnet min. 35 dager

600 g. "Côte de KÖD" 960,-
Argentina – Modnet min. 35 dager // Deles av 2 eller ta utfordringen alene **TIL DELING**

INDREFILET | KORNFØRET

200 g. Indrefilet 395,-
Argentina – Modnet min. 35 dager

400 g. Chateaubriand. 790,-
Argentina – Modnet min. 35 dager **TIL DELING**

200 g. Indrefilet – Black Angus – Grade USDA Prime. 750,-
USA – Modnet min. 35 dager

WAGYU | MAIS- & KORNFØRET

150 g. Ribeye – Snowbeef – Grade 5A 850,-
Japan - Corn & Grain-fed, "Snowbeef"

Perfekt for 2 personer

×

TIL DELING

Forlenget tilberedningstid

KÖD EXPLORER

Tilberedt etter kjøkkenets anbefaling

Indrefilet – 200 g. Argentina | KORNFØRET

New York Strip – 250 g. Argentina | KORNFØRET

Wagyu – 150 g. Japan | Snowbeef | GRADE 5A | MAIS- & KORNFØRET

2 PERSONER

1620,-

SAUSER // Saus ad libitum – per person

×

Hjemmelaget bearnaise (M,E) 30,-

Madagaskar peppersaus (M,S) 30,-

Signatursaus – Portvin (S)..... 30,-

KÖD

SIDE ORDERS



Alle side orders bestilles separat og kommer i skåler ved siden av biffen.
På denne måten kan dere dele dem med hverandre slik dere ønsker.

Steak Fries à la KÖD	60,-
Store steak fries med frisk timian & havsalt	
Sweet Potato Fries	65,-
Tynde pommes af søde kartoffel med frisk timian & havsalt	
Pommes Royal	70,-
Store steak fries vendt med trøffelolje, havsalt & frisk estragon (K)	
Caesarsalat	65,-
med hjertesalat, caesardressing, sprø krutonger & Vesterhavsost (E,H,M)	
Corn ribs	75,-
Fritert mais med hjemmelaget krydder, persille & hvitløksskrem (E,M,H)	
Norske tomater med friskost	65,-
Norske tomater fra norske historiske gårder med kremet ost (M,SE,K,S)	
Fløtegratinerte poteter	75,-
med Grana Padano & bacon (M,H)	
Smørsauterte marksopp	65,-
med syltet perleløk & timian (M,S)	
Stekt sortkål	55,-
med hvitløk, sitron & modnet parmesan (M,S)	

ALTERNATIVER



KÖD Tartar som hovedrett	345,-
Serveres med Steak Fries à la KÖD (M,E)	
Sprø cajunkylling	235,-
Norsk frilandskylling panert med sprø flakes & cajun krydder samt valgfri saus (H,E)	
KÖD Burger	235,-
200 g. hakkebiff med grønt, cheddar & bacon. Serveres med dipp & steak fries (M,H,E)	
Grillet norsk laks	240,-
240 g. flammegrillet norsk laks med gulrot & kjørvel. Serveres med sjøkrepsbisque (M,FS)	
Vegetarisk trøffel Mafaldine Pasta	185,-
Mafaldine pasta vendt i saus på mascarponekrem, hvitvin, modnet parmesan, marksopp & trøffelolje (M,S,E,H)	

DESSERTER



Fried apple pie	145,-
Amerikansk eplekake med vanilje iskrem & karamellisert hvit sjokolade (H,M,E)	
Klassisk crème brûlée	145,-
med friske bær & karamelliseret låg (M,E)	
Sjokolade mousse	145,-
med syltet blåbær & blåbær marenges (M,E)	

KÖD

SIGNATUR MENY

FORRET

Okse carpaccio

med sprø ruccola, frisée salat, sprø krutonger med rosmarin & havsalt, syltet søvløk, caesardressing & modnet parmesan (H,M,SE,E)

HOVEDRET

250 g. New York Strip

Argentina – Modnet i min. 35 dager

SIDE ORDERS

Steak Fries à la KÖD

Norske tomater med friskost (M,SE,K)

Smørsauterte marksopp (M,S)

VALGFRI SAUCE

DESSERT

Sjokolade mousse

med syltet blåbær & blåbær marengs (M,E)

3 RETTER

750,-

VINMENY

Georg Bauer Riesling Sauvage

Rheingau – Tyskland

La Rioja Alta Finca San Martin Crianza

Rioja – Spania

Luigi Righetti, Recioto della Valpolicella Classico

Veneto – Italia

3 GLASS

455,-

SUNDAY ROAST

På søndager tilbyr vi vår populære Sunday Roast med ad libitum side orders & saus.

ROAST of TRI-TIP (M)

Steak Fries à la KÖD

Caesarsalat (E,H,M)

Hjemmelaget bearnaise (M,E)

Kjøkkenet står klar til å mette sultne søndagsgjester.

Vi gleder oss til å se deg.

385,-