

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. I dag finnes det også en KöD i London.

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 rygeostkrem & dild. Toppet med redikk & servert på frityrstekt wonton chips (H,SK,E)

Tomatisert potetchips m. trøffelkrem (E,S)

Fritert grønne oliven i panko & kjernemelk. Servert med en mild hvitløkskrem (M,H,E)

100 per person

FORRETTER



Østers servering	165
Fersk østers med grillet sitron & sjalottløk i epleeddik (B)	
Fritert østers med syrnet fløte, grønn olje & syltet agurk (B, M)	
Fersk østers med syltede rødbeter & pepperrot (B, S)	
Sjøkreps tortellini	185
Hjemmelaget tortellini med sjøkreps, urter & lett fisk. Serveres med sjøkrepsbisque, urtesalat & grønn gressløksolje (SK,M,H,E,F)	
Okse carpaccio	185
med sprø ruccola, frisée salat, foccacia crumble med rosmarin & havsalt, syltet sølvløk, caesardressing, balsamico glace & modnet parmesan (H,M,SE,E)	
KöD tartar	195
Rørt tartar av indrefilet med olivenolje, parmesan, salt & pepper. Serveres med brent purremajones, potetchips & urtestøv (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	
Hvitløksmarinert kongereker	195
Serveres på en bunn av krydret tomatsaus med pepperrot, persille & hvitløkspirer (SK)	

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 Strip385
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

Signaturesaus – 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
Tynne søtpoteter med frisk timian & havsalt (*)	
Pommes Royal	70
Store steak fries vendt med trøffelolje, havsalt & frisk estragon (K,*)	
Caesarsalat	65
Med hjertesalat, caesardressing, sprø krutonger & Vesterhavssost (E,H,M,F)	
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)	
Smørsauterte marksopp	65
Med syltet perleløk & timian (M,S)	
Potetmos & Wagyu	75
Potetmos med røkt bacon & løkcompott sautert i Wagyu-fett & smør (M)	
Honningglaserte regnbuegulrøtter	75
Regnbuegulrøtter glasert med honning & sennep. Toppet med kremet hvit ost (M,SE)	

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)	
Norsk laks	240
240 g. 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 & karamellisert låg (M,E)	
Sjokoladekake	145
m. hvit sjokolademousse, bær & brent hvit sjokoladecrumble (M,E)	

KÖD

SIGNATUR MENY

FORRET

Okse carpaccio

med sprø ruccola, frisée salat, foccacia crumble med rosmarin & havsalt, syltet søvløk, caesardressing, balsamico glaze & 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

Sjokoladecake

med hvit sjokolademousse, bær & brent hvit sjokoladecrumble (M,E)

**3 RETTER
750**

VINMENY

Georg Bauer Riesling Sauvage

Rheingau – Tyskland

La Rioja Alta Finca San Martin Crianza

Rioja – Spania

Royal Tokaji, Aszú 5 Puttonyos Blue Label

Tokaj – Ungarn

**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