

# 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



<b>Østers servering</b> .....	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)	
<b>Sjøkreps ravioli</b> .....	185,-
Hjemmelaget ravioli med sjøkreps, urter & lett fisk. Serveres med sjøkrepsbisque, urtesalat & grønn gressløksolje (SK,M,H,E,F)	
<b>Okse carpaccio</b> .....	185,-
med sprø rucicola, frisée salat, sprø krutonger med rosmarin & havsalt, syltet søvløk, caesardressing & modnet parmesan (H,M,SE,E)	
<b>KöD tartar</b> .....	195,-
Rørt tartar av indrefilet med sennep, pepperrot, sjalottløk, kapers, purreløk & estragon. Serveres med mild hvitløksskrem & jordskokkchips (M,E)	
<b>Ribeye taco</b> .....	185,-
Hjemmelaget sprø taco med marinert ribeye, søt mangochutney, syrlig avokado krem & frisk koriander (H,M,S,E) // Fåes også vegetarisk med syltede grønnsaker	
<b>Lynstekt Yellowfin tunfisk</b> .....	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.

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

## ALTERNATIVER



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

## DESSERTER



<b>Fried apple pie</b> .....	145,-
Amerikansk eplekake med vanilje iskrem & karamellisert hvit sjokolade (H,M,E)	
<b>Klassisk crème brûlée</b> .....	145,-
med friske bær & karamelliseret låg (M,E)	
<b>Sjokolade mousse</b> .....	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 ad libitum.

#### 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 og menyen er ad libitum, så her vil være nok av mat til en overkommelig pris

**385,-**