



MIDTOWN GRILL

Great Steaks, Chops and Seafood

In the tradition of great American Steakhouses our Midtown Grill features finest quality steaks, succulent chops as well as a variety of mouthwatering seafood. Let our team set the stage for an unforgettable culinary feast where you will experience first hand the true meaning of 'Great Steaks, Chops and Seafood'!

COLD STARTER

American Shrimps Cocktail
Three Big Coldwater Shrimp with Spicy Cocktail Sauce 95

Norwegian Smoked Salmon
Cubed Smoked Salmon with Red Onions and served with Fried Beetroot Chips 95

Mixed Tomato and Mozzarella Salad
Grilled Red Onions and Fresh Basil 60

Caesar Salad
Romaine Lettuce, Herb Croutons, Parmesan 90

Caesar's Favourite Topping:
• Grilled Chicken • Seared Tuna
• Grilled Salmon • Pan Fried Beef Strips
add 25

Sashimi of Beef Filet
In Tartar Marinade, Garlic Aioli and Frisee 95

HOT STARTER

Onion Soup
Focaccia Croutons and Appenzeller Cheese 60

Flash Fried Calamari
With Italian Peppers and Balsamico Reduction 70

CHEF'S SPECIAL MAIN COURSES

Midtown Steak Salad
Mixed Green Salad with Grilled Strips of Beef 145

BBQ Baby Back Ribs 500 gr.
BBQ Sauce and Cole Slaw 175

Surf'n Turf
200g Steak served with a 1/2 Grilled Lobster 325

Midtown Burger
Grilled all Beef Patty on Sesame Seed Bun, Bacon, Cheese and French Fries 145

STEAKS, CHOPS AND FISH

DANISH PRIME GRADE BEEF

T-Bone Steak	350 gr. / 600 gr.	260 / 380
Rib Eye Steak	300 gr.	245
Bone-in Rib Eye Steak	600 gr.	380

BLACK ANGUS PRIME BEEF

Rump Steak	200 gr.	195
New York Strip	300 gr.	280

ORGANIC PRIME MEAT

Veal Chop Bone-in	300 gr.	260
Pork Chop Bone-in	300 gr.	150
Free Range		
Chicken Supreme	250 gr.	150

BRAZILIAN PRIME GRADE BEEF

Striploin	300 gr.	235
Tenderloin	200 gr.	180
	300 gr.	275

FISH

Tuna Steak	200 gr.	205
Nordic Salmon Steak	200 gr.	180

All Steaks and Chops are served with half grilled Tomato and Herb Butter

SIDE ORDERS

Potato	28
Sweet Potato Fries	
Steak House Fries	
Mashed Potato	
Midtown Grill Potato	

Vegetables	28
Creamed Spinach	
Sautéed Mushrooms	
Beer Battered Onion Rings	
Sautéed French Green Beans	
Cole Slaw (low on calories)	

SAUCES

Hot Sauces	20
Green Pepper Glace	
Sauce Béarnaise	
Creamy Horseradish	
Red Wine Jus	
Mushroom Cream	

Cold Sauces	20
Café de Paris Butter	
Red Pesto	
Green Pesto	
Soy Sauce and Wasabi	
Barbecue-Ginger	

TRIVIA

65 % of our costumers like the meat medium	Rare Cool, Red Centre
9 % likes it rare	Medium Rare Warm, Red Centre
15 % likes it medium rare	Medium Hot, Pink Centre
10 % likes it well done	Medium Well Losing Pink, but Juicy
1 % do not understand the question	Well done Not Pink, but Great!

WHEN YOUR STEAK IS SERVED:

First cut the Steak in two and ensure it is grilled to your preference and then, starting from the centre allows you to enjoy the tastiest part first!



MIDTOWN GRILL

Great Steaks, Chops and Seafood

Som i de store Amerikanske Steakhouses kan vores Midtown Grill byde på bøffer af bedste kvalitet, saftige koteletter, fisk og skaldyr. Lad vores personale arrangere en uforglemmelig kulinarisk oplevelse, hvor du vil opdage, hvad der menes med 'Great Steaks, Chops and Seafood'

KOLDE FORRETTER

Amerikansk Rejecocktail

Tre store Ishavsrejer serveret med en Krydret Cocktail Sauce

95

Klassisk Cæsar Salat

Med Romaine Salat, Urte Croutoner og Parmesan Ost

90

Røget Norsk Laks

I terninger med Rødløg og Rødbedechips

95

Ekstra tilbehør:

- Grillet Kylling
- Stegt Tunfisk
- Grillet Laks
- Pandestegte Bøf Strimler

25

Tomat- og Mozarella Salat

Med grillet Rødløg og Basilikum

60

Sashimi af Oksefilet

Tynde skiver af Oksekød med ristet Hvidløgsmayonaise Frisee Salat

95

VARME FORRETTER

Løgsuppe

Focaccia Croutons og Appenzeller Ost

60

Lynstegte Blæksprutteringe

Med italienske peberfrugter og Balsamico Reduction

70

KØKKENCHEFEN ANBEFALER:

Midtowns Steak Salat

Blandet Grøn Salat med grillede bøfstrimler

145

Revelsben 500 gr.

med Grillsauce og Kålsalat

175

Surf'n Turf

En Grillet 200g Bøf af Oksefilet serveres med en halv grillet Hummer

325

Midtown Burger

Grillet bøf på sesambolle med bacon, ost og pommes frites

145

BØFFER, KOTELETTER OG FISK

SAFTIGT DANSK OKSEKØD AF BEDSTE KVALITET

T-Bone Steak	350 gr. / 600 gr.	260 / 380
Oksebøf med Fedtkant	300 gr.	245
Oksekotelet med Fedtkant og Ben	600 gr.	380

USDA SORT ANGUS FRA NEBRASKA

Bøf af Tyksteg	200 gr.	195
Bøf af Oksefilet fra New York	300 gr.	280

ØKOLOGISK KØD

Kalvekotelet med Ben	300 gr.	260
Svinekotelet med Ben	300 gr.	150
Kyllingebryst fra Frilandskylling	250 gr.	150

BRASIL OKSEKØD AF BEDSTE KVALITET

Oksefilet med Fedtkant	300 gr.	235
Tournedos af Oksemørbrad	200 gr. 300 gr.	180 275

FISH

Bøf af Tunfisk	200 gr.	205
Bøf af Laks	200 gr.	180

Alle vores Bøffer og Koteletter servers med Grillet Tomat og kryddersmør

TILBEHØR

Kartofler

Pommes Frites af Søde Kartofler
Steak House Pommes Frites
Kartoffelmos
Midtown Bagt Kartoffel

28

Vegetables

Flødestuvet Spinat
Pandestegte Champignon
Indbagte Løgringe
Pandestegte Grønne Bønner
Kalorielet Kålsalat

28

SAUCER

Varme Saucer

Okseksauce med Grønne Peberkorn
Béarnaise Sauce
Peberrodssauce tilberedt med fløde
Rødvinsauce
Champignonsauce tilberedt med fløde

20

Kolde Saucer

Fransk Kryddersmør
Rød Pesto
Grøn Pesto
Soyasauce med Wasabi (stærk peberrod)
Grillsauce med Ingefær

20

PARATVIDEN

65 % af vores gæster ønsker deres kød medium stegt	Meget Rød Kølig, Rød I Midten
9 % af vores gæster ønsker deres kød meget rødt	Medium Lun, Rød I Midten
15 % af vores gæster ønsker deres kød rødt	Gennemstegt Ikke Lyserød,
10 % af vores gæster ønsker deres kød gennemstegt	men med Dejlig Smag
1 % forstod ikke spørgsmålet	

NÅR DIN BØF BLIVER SERVERET VED DIT BORD:

Skær din Bøf over på midten så du kan se, at den er tilberedt, som du har bestilt den. Du kan nu begynde at spise fra midten, hvor bøffen smager bedst.