# ALABAMA SOCIAL

## Aperitif

**Jean Laurent**.....**85 gl 500 fl**
Champagne fra Celles-Sur-Ources. Frisk & velafbalanceret med let fedme & noter af akacie & nødder

**Sweet Peach Champagne**.....**85**
Champagne, fersken & kamille

**Dry Martini**.....**85**
Gin, vermouth & oliven

**Bloody Fucking Mary**.....**85**
Vodka, tomatjuice, citron & urter

## Østers

**Bloody Mary**.....**3 stk. 75**
Østers toppet med vores Bloody Fucking Mary & selleri

**Alberquerque**.....**3 stk. 75**
Østers med mezcal & lime

**Rockefeller**.....**3 stk. 85**
Gratinerede østers med krydderurter, smør & brødkrummer

## Skaldyrsfad

**For 2 personer med brød, dip & salat**

**250,-**

**PR. PERSON**

MIN. 2 PERSONER

## Tasting Menu

**Fra d. 18. december kan du fordybe dig i soul food à la Alabama Social.**
**Så skal du blot læne dig tilbage & lade os forkæle dig.**

**450,-**

## Forret

**Louisiana Hot Wings**.....**75**
Sprøde & marinerede kyllingevinger & "honey mustard" sauce

**Crab cakes**.....**85**
Tatar sauce & grillet salat

**Toast Lector**.....**75**
Stegt kyllingelever & andehjerter på toast med hestebønner & estragonmayo
*"Gør som Hannibal Lector & drik stor Chianti til din indmad - 125,- gl"*

**Croissant Po' Boy**.....**85**
Mini croissant med stegt foie gras, rødløgsmarmelade, salat & hindbærvinaigrette

**Ceviche**.....**75**
Råmarineret fisk med lime, chili, koriander, løg & sød kartoffel

## Hovedret

**Ribeye 300g**.....**265**
Sauce diablo, tomatconfit & tre forskellige sides

**House gumbo** .....**135**
Vores fortolkning af den klassiske gryderet fra New Orleans - Kyllingelår, merguezpølse, svinebov & hele røgede rejer. Serveres i en krydret suppe med corn bread

**Ristet helleflynder**.....**195**
Cassoulet på coco-blanc bønner, grillet porre, confiteret hvidløg & røget skalddyrsbisque

**Southern style chicken** (for 2 pr).....**135 per person**
Hel, grillet dryrubbed kylling serveres på fad med "dirty rice" & marineret agurk

**Moules au Tremé**.....**135**
Blåmuslinger i hvidvin, grillet peber, blegselleri, chorizo & persille

**Pork chop** .....**150**
Svinekotelet stegt i "mardi gras butter". Serveres med chow-chow & sennepssky

## Sides

**Fries** - Med Créole aioli.....**50**
**Slaw** - Kål, beder, løg, koriander & chili.....**50**
**Mash** - Sød kartoffel, hvidløg & cheddar.....**50**

## Dessert

**Ostetallerken**.....**125**
Tre lækre oste fra USA & England

**Bourbon Baba**.....**65**
Lun, lille kage vædet i bourbonlage med anis & appelsin. Serveres med vaniljeis

**French quarter toast**.....**85**
Arme riddere på brioche. Serveres med karamel, chokoladesauce, saltede macadamianødder & vaniljeis

**Citronsorbet**.....**25**
Bare sådan!

**Pecan Pie**.....**75**
Klassisk tærte på pecannødder, ahornsirup & brun farin. Serveres med vaniljeis

## Kaffe

**Espresso**.....**20**
**Dobbelt espresso**.....**30**
**Espresso med varm mælk**.....**30**
**Dobbelt espresso med varm mælk**.....**40**
**Americano**.....**20**
**Americano med varm mælk**.....**30**
**Te**.....**25**
Grøn, sort eller frugtte

## Manifest

1. Vi sørger for god vin & mad i pæne omgivelser - vi fortæller ikke lange historier om maden eller intime detaljer omkring vinenes tilblivelse.

2. Du er selv en aktiv deltager i måltidet; du skænker selv & læser dig til elementerne på tallerkenen - derfor kan vi servere gode råvarer & store vine til billige priser.

3. Vores folk på gulvet er udvalgt efter deres gode humør & smittende latter, ikke deres intense studier af alverdens vine & oste - men hvis i har spørgsmål, så spørg løs - svaret kan sikkert findes, og vi leder gerne.

4. Lever vi ikke op til dine forventninger - så råb op! Vi kan bestræbe os på at løse problemerne nu og give jer en god aften - i morgen er det for sent!