Kate's Joint
ASIAN HOMECOOKING

DIPS served w. pita 52

Masala 'hummus' split peas *

KTM style peanut & tomato dip *

Sweet potato & chickpea dip

Baigan Pora *

Extra bread — 15

RAITA YOGHURT 40

Classic raita

Beetroot raita

FRESH SALAD 60

Chunky Kachoombar salad * — classic tomato, cucumber and onion relish

Desi 'coleslaw' * — Indian style cabbage and greens salad w. ginger and citrus

Roasted masala nuts 55

Butter naan w. nigella seeds 42

Popadum w. mint dip 25

CHUTNEYS etc. 22

Mint yoghurt

Tamarind chutney *

Mango chutney *

Apple chutney *

Achaar spicy pickles *

Our cooking can be spicy, depending on your palate. Just ask — we're happy to guide you, and we'll reduce the spice when it's possible.

CHICKEN

Balti chicken tikka. *Chicken in a thick tomato, coriander & yoghurt sauce* **156**

Bengal curry w. chicken & chickpeas
Jammy tomato and mustard seed curry **149**

Coconut chicken curry
w. lime leaf & cashews **150**

Chicken & veg in satay
Peanut, coconut and lime leaf **150**

Classic home style chicken curry 139

Malay style chicken curry 149
Pumpkin, green beans & mushrooms

LAKSA

Creamy curry soup w. rice noodles, egg, tofu and herbs

Choose: Chicken 150 or Prawns 165

Vegetarian 140

(the stock is made from chicken)

MEAT

Sri Lankan black pork curry 149
Fragrant dark roasted spices

Pork hot 'n' spicy 149
North Indian style w. lots of whole spices

Lamb spinach and potatoes curry 164

Classic lamb curry 164

Coconut lamb curry
w. lime leaf & cashews **168**

Our kitchen is tiny, so we select which dishes are available each day. A dot in front of a dish means it's not available today. Allergies / dislikes? Don't guess, please ask.

Kate's Joint
ASIAN HOMECOOKING

VEGAN & VEGETARIAN

Aubergine sambal w. brown rice 145
Peanut, tamarind, chili, soy

Malay style curry 142
Tofu, pumpkin, green beans & mushrooms

Tofu & veg satay stir fry
Peanut, coconut and limeleaf 145

Lemongrass sambal tofu 145
Leafy greens, pea protein, green beans and peanuts w. brown rice

Pandang * w. tofu, egg and veg 142
Tomato, red pepper, chili, galangal, ginger

Beetroot masala 129
South Indian style beets in almond and yoghurt-based gravy

Bombaiwala bhurta * 129
Indian 5 spiced dry veg curry w. mint yoghurt

Goan style veg curry 138
Fruity, but spiced coconut curry w. mango and banana

Paneer tikka masala - our way 150
Peanut, yoghurt and cream masala base w. veg and cottage cheese

Aloo palak paneer * 145
Creamy spiced spinach w. potatoes and cottage cheese

Roast aubergine & potato curry.
South Indian style 142

for vegan option ask to skip the paneer/egg/dairy relish or ask how we might be able to do it.

Our cooking can be spicy, depending on your palate. Just ask — we're happy to guide you, and we'll reduce the spice whenever possible.

DAILY PULSE

Dhal (lentils) OR Cholays (chickpeas) 98
One or the other is available.
Always vegan and healthy by nature.

Add tofu, egg, nuts or paneer to any dish you would like for an extra cost.

FISH

we use filets of white fish

Fish & prawns in masala 169
Dry style Bengal curry

Goan style fish and prawns curry 169
with mustard, curry leaves and pepper

Prawns and veg in satay
Peanut, coconut and limeleaf 169

Pandang w. prawns & fish 169
Tomato, red pepper, chili, galangal, ginger

BHELPURI CHAAT 80
Crispy tangy snacks
Chickpea/rice puffs, chutneys, herbs, chili, tamarind and yoghurt
Butter naan w. nigella seeds 42

Special

Our kitchen is tiny, so we select which dishes are available each day. A dot in front of a dish means it's not available today. **Allergies / dislikes? Don't guess, please ask.**

KATES JOINT

SPARKLING CREMANT or PET NAT –
Check out the fridge – 350-400

CHENIN FUSÉE CHATEAU DE PASSAVANT ANJOU LOIRE 340
Chenin blanc
Chenin Blanc med 11 dages maceration (orange!)

HVID

ANJOU BLANC 'CUVÉE D'OEUF'
CHATEAU DE PASSAVANT ANJOU LOIRE 345
Chenin Blanc
100% Chenin-vin Chenin Blanc opvokset i cement-æg og uden tilsat svovl! Fragtet med sejlskibet Tres Hombres sommeren 2026! Vinificeret og lagret i ægformede betonkar, hvis form sikrer kontinuerlig bevægelse af vinen på dens bund. Dette giver en intens aromatisk palette og volumen på ganen. Ufiltreret. Chenin Blanc er en druesort, der giver fantastiske madvine, fordi strukturen er stor og syren altid frisk.

VIN BLANC CLOS DU TUE-BOEUF LOIRE 300
THIERRY & JEAN-MARIE PUZELAT
Sauvignon Blanc
Noter af tørret abrikos, citrus, fersken, hvide blomster og eksotiske frugter. Smagen er frisk og lækker takket være en smuk balance mellem frugtig rundhed og mineralsk finish.

ISALALONGA CATARRATO 85/285
TERRE SICILIANE BIANCO
Catarrato

BRÜDER DR. BECKER RIESLING TROCKEN PURE 355
LUDWIGSHÖHE RHEINHESSEN
Riesling
Friske noter af citrus, æbleskræl og en sprød mineralsk finish. Knastør, livlig og elegant.

DOMAINE SAINT-NICOLAS THIERRY MICHON BREM SUR MER LOIRE 365
2025 GR VIN Blanc
Grolleau Blanc
Klassisk Loire-stil - høj syre, kalket mineralitet og fine florale nuancer, som gør den både madvenlig og letdrikkelig. Rank syre, renhed og et let, saftigt udtryk. Lette citrus- og æblenoter, suppleret af et strejf af salt, honning og stenfrugt. En frisk, levende Grolleau Blanc, der fungerer bredt- spiller godt med fisk/skaldyr i curry og retter med masser af grøntsager.

KATES JOINT

HVID

DOMAINE DE BABLUT CHRISTOPHE DAVIAU LOIRE 88/295
Sauvignon Blanc
Modne druer giver denne tørre hvidvin sit karakteristiske aromatiske udtryk. Det er aromaerne af appelsinblomst, citrongræs og de eksotiske noter af litchi, der dominerer, så opfatter vi aromaen og briochen. Disse parfumer vender tilbage til os i munden, i en livlig og overdådig struktur på samme tid, fuld af finesse og rundhed. Passer godt til curries med fisk/skaldyr.

CUVÉE K SØNDERSTRAND KALUNDBORG 565
Solaris
Anna Fink har her en frisk, charmerende og helt usvovlet Solaris fra Sønderstrand Vin ved Kalundborg. Classy.

EMMANUEL GIBOULOT BEAUNE BOURGOGNE 455
BOURGOGNE BLANC 'EPHEMERE'
Chardonnay

Cuvée Éphémère Blanc fra Emmanuel Giboulot er en sæsonvin med masser af finesse, elsket for sin elegante, no-nonsense stil. sprød syre, ren citrus- og æblefrugt samt en mineralsk afslutning.

2023 BOURGOGNE BLANC EMMANUEL GIBOULOT 485
Chardonnay
En klassisk, men naturligt produceret hvid Bourgogne med dybde, kompleksitet og smag af modne frugter, karamel, honning og mineraler. Emmanuel Giboulot, en pioner inden for biodynamisk landbrug, har udvidet sin vingård fra 1 til 11 hektar og skaber afbalancerede, elegante vine uden kemikalier.

NURIA RENOM PERRIL BLANC CLOS LENTISCUS PENEDÈS 475
2023 **PERRIL BLANC**
Xarel.lo

Frisk og sprød, men med en fylde, der overrasker ved første tår. Citrusnoter, mineralske strejf og den silkebløde tekstur inviterer til at lade sig rive med, Det er en naturlig xarel·lo, opfostret i amfora, der føles ærlig, fræk og elegant på samme tid, et lille eventyr.

2023 BOURGOGNE ALIGOTÉ CÔTES DE LA MOLIÈRE 565
ISABELLE ET BRUNO PERRAUD BEAUJOLAIS
Aligoté
Aligoté uden tilsat svov -og certificeret 'Vin Méthode Nature! Lys citrongul farve, med rigelige aromaer af citrus og stenfrugt. Den mellemfyldige gane viser en dejlig renhed af citron- og mineralsmag, balanceret af moden fersken- og pærefrugt, som holder godt på den elegante og forfriskende finish. Et kanonkøb!

KATES JOINT

RØD

ANJOU ROUGE CHATEAU DE PASSAVANT ANJOU LOIRE 88/290

Cabernet Franc and a bit of Grolleau

Lucie Chéné overtog for nogen år siden tjansen som kældermester på Passavant, det med fortsat stor succes. Vinstokkene gror på skråninger med et tyndt lag af grus og jord ovenpå undergrunden af skiferklippe. De to sidste og vigtige måneder før og under høsten bager solen på klippen og druerne. Det er her en stor del af frugtkoncentrationen bliver skabt. Druernes saft og kraft afgives lettere når de er top-top-modne og resulterer i en tidligt modnende garvesyre. Vinen er gæret og lagret på ståltanke.
Opholdet på ståltank er med til at bevare det rene og frugtige udtryk af bær, samt den intense og saftige frugtsyre, som automatisk gør vinen til en madvin. Et typisk udtryk for moden Cabernet Franc med masser af solvarme hyldebær i næsen blandet med den frugtige spændstighed i munden. En harmonisk vin og et kanonkøb. **L'chaim**

CAMINANTE TEMPRANILLO 85/285
ALBIZU BODEGA, RIOJA

Tempranillo

SASSI ROSSA 88/290
TENUTA BARONI CAMPANINO, UMBRIA

Sangiovese

PUNT VERD VI NEGRE - LA FURTIVA, TERRA ALTA CATALONIA 325

Tempranillo & Morenillo

En levende og ungdommelig rødvin fra højderne i Terra Alta. Punt Verd er en blid, naturlig gengivelse af sted og årgang, skabt af Óscar Navas fra La Furtiva. En let udtrukket blanding af Tempranillo og den mere sjældne Morenillo, gæret i underjordiske cementkar og tappet ufiltreret med minimal svovl. Den er lys, aromatisk og let rustik med bløde røde frugter, et strejf af urter og en elegant, let tekstur.

EMMANUEL GIBOULOT BEAUNE BOURGOGNE 455
BOURGOGNE ROUGE 'EPHEMERE'

Pinot Noir

En ultra let og ren Bourgogne – "infusion stil". Friske røde frugter, syrlig kirsebær og et lille strejf af blomster og urter. Cuvée Éphémère Rouge fra Emmanuel Giboulot er en sæsonvin med masser af finesse, elsket for sin elegante, no-nonsense stil.

ELISA GUERIN BEAUJOLAIS-VILLAGES ROUGE 370

Gamay

Drikkeligt som altid med en næse af kirsebær, knust peberkorn og violette blomster, efterfulgt af friskknust bærfrugt og en slik syrlighed, alt sammen underbygget af stenede mineraler. Saftigt, levende og vidunderligt rent; vi er så glade for dette års udgave, hvor Elisa går fra styrke til styrke.

Kate's Joint
ASIAN HOMECOOKING

Beer

Draft organic

Small 49kr Large 78kr

Bottles 52kr/80kr

Alcohol-free beers available

Wine by the glass

85–95kr

Small vineyards and small vintages – please ask for the wine list and see what's on the shelf. Natural/bio but on classic tip.

Soda & Juice

Greek Spitiko Lemonade 55kr

Maté / Lemonaid 47kr

Sodas small / NODA 38kr

Kombucha 60kr

Coconut water 42kr

Mango Lassi (ask for other flavours) 46kr

Mango juice 38kr

Cocktails

Gin & Tonic 90kr

Dark 'n' Stormy 90kr

(rum, lemon syrup, ginger beer and angostura)

Vodka & Maté 90kr

Some kind of Mule 90kr

(lemon syrup, ginger beer and vodka)

HOT Rum Toddy Buddy 95kr

(lemon, ginger and rum)

Non-alcoholic spirits are available

Water

Mineral water

Small 30kr / Large 55kr

Tap water per bottle 35kr

Hot drinks

Espresso or Americano 32kr

(We do not serve cappuccino and the like)

Tea – herbal / black 35kr

Hot Lemon & ginger toddy 62kr

Sweets, sweets, sweets!

Check the board, or please ask what's available

Kate's Joint
ASIAN HOMECOOKING

'Nice prices on the happy hour tip'
All days 16ish to 18ish

2 små fadøl 60kr

2 glas vin 130kr

2 gin & tonic 130kr

2 dark 'n' stormy 130kr

2 vodka & maté 130kr

2 small soft drinks 60kr

2 Kombucha 100kr

2 Greek Lemonade 80kr

Tangy snacks are available – just ask.