

KATES JOINT

SNACKS & STARTERS TO SHARE

Dips – served w. 2 pcs. pita bread

Tahini & lemon *	45
Muhammara* (nuts)	45
Hummus *	45
Lemon yoghurt	45
Zhug green sauce *	45
Tzatziki	45
Beetroot	45

Extra pita bread 2 pcs 25

Bhelpuri chaat Indian 'street' snacks

Tamarind, yoghurt, chili, herbs and chickpea/rice puffs 80

A variety of our dips and pita

For sharing 3-6 pers. 98

Roasted masala nuts	55
Olives*	30
Olives + cheese	45

Mixed greens and cabbage 'slaw' w. tahini sauce*	50
+ cheese & olives	60

Tomato, onion & parsley salad*	55
+ cheese & olives	65

Butter naan w. nigella seeds	38
Popadum w. mint dip	25

Sauces & chutneys nice on the side

Mint yoghurt dip	18
Tamarind chutney*	18
Mango chutney*	18
Zhug*	20
Achaar pickles*	20
Citrus yoghurt	20

SAUCE PLAINER

PANDANG SAUCE - Tomato, red pepper, chili, galangal, ginger

RENDANG SAUCE - Lemongrass, tamarind, star anise, chili, cardamom and coconut

SATAY SAUCE - Peanut, coconut, lime leaf and chili

LAKSA – Noodles soup in aromatic herbs, tamarind and coconut

POULTRY & MEAT

Chicken in satay & coconut and vegetables 138

Pandang chicken and tofu 140

Balti chicken tikka 140
Chicken in a thick tomato, coriander & yoghurt sauce

Hot & spicy chicken 132
North Indian style - lots of whole spices cloves, ginger, cinnamon, cardamom, star anise, pepper

Ginger malai tikka 158
Chicken in a thick sauce. Ginger, black pepper, cashew & cream

Green masala chicken 150
Chicken cooked in lemon, butter, ginger and green herbs

Lebanese chicken meatballs in herbs, berberis and tomato. w. cous cous 145

Duck stir-fry 150
w. spiced fruit sauce, almond & veg

Rendang duck OR pork 142

Pork Vindaloo 142
Fragrant Goan-Portuguese style spiced curry

Lamb spinach and potatoes 152

Classic lamb curry 152

Coconut lamb curry w. lime leaf and cashew 155

SOUP

Laksa chicken & tofu 150
Creamy curry noodle soup w. egg

Laksa Prawns & tofu 160
Creamy curry noodle soup w. egg

A 'vegetarian' Laksa can be made, but the base soup base itself is still made from chicken! 135

Our kitchen is tiny. So every day we select dishes from the menu to be available. A red dot in front of a dish indicates it is NOT available today.

Allergies? Don't guess, please ask.



KATES JOINT

Vegan

Lemongrass sambal tofu Pea protein, green beans, peanuts Served w. brown rice	135
Dahl classic green lentils Served w. chutney	95
Goan coconut veg curry w. mango, cashew & banana	125
Aubergine sambal Peanut, tamarind, chili Served w. brown rice	135
Chili and garlic mushrooms tofu, pea protein, leafy greens Served w. brown rice	135
Malay style curry Tofu, pumpkin, green beans & mushrooms	129
Tofu in satay & coconut & vegetables	132
Rendang veg and cashew	125
Noodles & vegetables in Sesame, ginger & soy	122

Butter naan w. nigella seeds	38
Popadum w. mint dip	25
Roasted masala nuts	55

Sauce - chutney

Mint yoghurt dip	18
Tamarind chutney*	18
Mango chutney*	18
Zhug green sauce*	20
Citrus yoghurt	20
Achaar pickles*	20

Vegetarian

Bombaiwala bhurta* Indian 5 spice seed dry veg curry Served w. mint yoghurt	118
Pandang* w. tofu, egg and vegetables	135
Aloo palak paneer* Creamy spiced spinach w. potatoes and cottage cheese	135
Korma. Creamy and nutty curry sweet potato & cottage cheese	135
Egg, spinach & potato in yoghurt based masala. Home style!	128
Beetroot masala South Indian style in almond and yoghurt-based gravy	122
Ratatouille* w. halloumi cheese and berberis Served w. cous cous + dip	138

*for vegan option ask to skip the
cous/halloumi/paneer/egg/dairy relish

Fish

Fish & prawns in masala Dry style Bengal curry	160
Goan style fish and prawns curry w. mustard, curry leaves and pepper	155
Creamy mild prawns curry w. spinach and cashews	155
Prawns veg in satay & coconut	150
Pandang prawns & fish	150

All dishes are including with basmati rice
unless it says otherwise. It's possible to
substitute or order extra brown rice/rice/
cous cous/salad OR tofu/paneer/halloumi –
all at an additional cost.

Our kitchen is tiny. So every day we select dishes from the menu to be available. A red dot in front of a dish indicates it is NOT available today.

Allergies? Don't guess, please ask.



Tap beer

Small 25 cl. 44kr

Large 50 cl. 72kr

- Fynsk Forår - Ørbækker

- Nørrebro Bryghus pilsner - Blanc 1664

Ask what is available, as it might be something else!

Bottled beer Check the shelf

Small 49kr Large 75kr

Tasty alcohol-free beers available

Wine by the glass

Small vineyards and small vintages, so all won't be available at all times!

RED

Young Vines Xinomavro Naoussa 88kr

Cabernet Franc/Grolleau 82kr

Halkia Agiorgitiko Nemea 85kr

WHITE

Chenin Blanc/Chardonnay Anjou 85kr

Roditis Pelponnese 82kr

ORANGE/skin contact ting a ling

Halkia Amber Nemea 88kr

Orange Moschofilero Dialogues 95kr

SODA & JUICE - CHECK THE SHELF

NATURFRISK Juice 27,5cl. 37kr

NATURFRISK Soda 25cl 35kr

Greek Lemonade 45kr

Lemonade/Maté 42kr

Ice Tea/Ice Caffé 42kr

Coconut water 38kr

Mango Lassi 40kr

Mango juice 30kr

Cocktails

Gin & Tonic 80kr

Dark 'n' Stormy 80kr

(rum, ginger beer and angostura)

Vodka & Maté 85kr

Some kind of Mule 85kr

(lemon syrup, ginger beer and vodka)

HOT Rum Toddy Buddy 85kr

(lemon, ginger and rum)

A shot of liquor + your own choice of mixer 90kr.

Non alcoholic spirits are available

Water

Sparkling water small 28kr

Large 48kr

***Tap water per bottle 35kr**

*Free if ordered in addition to other beverages from the drinks menu.

Sweets

Affogato 60kr

Two scoops vanilla ice cream
poured with espresso

Chocolate cake 55kr

w. fruit compote and cremé fraiche

Homemade ice cream parfait 50kr

Hot drinks

Espresso 30kr

Americano 30kr

(We do not serve cappuccino and the like)

Tea – herbal/black 25kr

Lemon & ginger toddy 55kr

'Nice prices on the happy 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

SNACKS

Roasted masala nuts 55kr

Bhelpuri chaat Indian 'street' snacks
80kr

Olives 30kr + cheese 45kr

Popadum & mint dip 25kr

A variety of our dips & bread
98kr (to share 2-6 pers.)

KATES JOINT

MOUSSERENDE

CREMANT ANCESTRALE PASSAVANT ANJOU LOIRE

350

Chenin Blanc, Cabernet Franc, Chardonnay

Farven er intens - lys gylden og brillant. Fine bobler danner et vedvarende fint og hvidt skum. Næsen er livlig, charmerende og domineret af friske eksotiske frugter og hvide blomster, især acacia og vinblomst. Samtidigt fornemmes der nuancer af friskplukkede druer. Typisk for moden Chenin. Smagen er frisk, men samtidig fyldig hvilket skyldes det høje modningsstadium druerne er høstet ved. Duftens blomsterkomponenter genfindes i mundaromaerne og suppleres af et strejf af moden abrikos. **Santé.**

DES BULLES ET DES BOIRES BRUNO ROCHARD ANJOU LOIRE

350

Pét Nat Rosé Grolleau

Naturlig mousserende rosévin. **Aperitif time!** Disse er gamle vinstokke plantet i ler- og småstensjord, dyrket ved hjælp af organiske og biodynamiske metoder og producerer en drue, der er fuld af energi. I vingården bruges ingen tilsætningsstoffer og vinen er lavet efter den ældgamle metode. Dette begynder med en spontan gæring med hjemmehørende gær, og når mosten stadig er under udvikling, aftappes den ufiltreret og uden tilsætning af sukker for at afslutte gæringen og udvikle boblerne. **Živjeli!**

ROSÈ AND CIDER

ROSÈ de LOIRE CHATEAU DE PASSAVANT ANJOU LOIRE

85/285

Grolleau, Cabernet Franc

Lavet mestendels på den lokale druesort Grolleau, der er som skabt til at lave rosévine. Druens skal er tynd med en stor mængde frugtkød. Druerne afstilles og udblødes mellem 18-62 timer afhængig af farvekoncentrationen i skindet. Dermed udtrækkes aromaer, saft og intensitet. Derefter presses druerne. Gæring og videre ophold sker på ståltank så alle frugtaromaer og friskhed bevares. Vinen minder om sommer og er charmerende og lige til. Men der er stadig god frisk frugtsyre, der løfter Grolleau druens struktur, der har tendens til at være fad. En rosévin med den dugklare friskhed og aromaer af frugt, især top-modne hindbær.

POIRE AUTHENTIQUE 4% ERIC BORDELET NORMANDIE

APERITIF TIME!

200

Pærecider Demi-sec

En fantastisk flaske til at prøve Poiré, denne lækre "pærecider", som her ikke har noget at misunde Crémantes. Aromaer af pærer, blomster, meget flot mineralitet i ganen. En guldklump!

cider cider cidre cidre

KATES JOINT

AMBER/SKIN CONTACT

AGRIPPIOTIS ORANGE NATURE TETRAMYTHOS ANO DIAKOPTO PELOPONNESE

95/330

Agripiotis

En sjælden orange vin i begrænset tilgængelighed, for et par år siden en erklæret uddød grøn drue Agrippiotis. Det var team Tetramythos, der fandt druen igen blandt vinstokke i en gammel Roditis-vingård. Der bruges kun friløbsmost, gæret med stængler og skind i små ståltanke af stål. Udvinding af 20 dage. Lys diset orange farve. Duften af abrikos og sommer. Smag af citronsluk og æbler og mundfornemmelse af bløde tanniner, forfriskende syre og en krydret, let salt eftersmag. En forfriskende orange vin, ekstremt nem at drikke. Vinen passer godt til retter med mange grøntsager og retter med fisk.

CLEAR SKIES FEAR NO BOLTS KONTOZISIS ORGANIC VINEYARDS 345

Malagousia, Xinomavro, Assyrtiko

En blanding af 60% Malagousia, 25% Xinomavro og 15% Assyrtiko, vinificeret separat, i en kombination af hvid og rosé vinificering, mens Malagousia har været 2 måneder i betonæg, hvilket fintuner kompleksiteten.

Lys rav farve. Intense aromaer af kaprifolier, lotusblomst, abrikos, bitter appelsin, citrus. Bløde noter af brioche og dej.

Medium fylde og medium(+) syre og subtil olieagtighed. Aromaerne af pebermynte, appelsin, blomsterhonning, kumquat, ferskenkompot og grøn te dominerer.

Macadamia-nødnoter forstærker finessen og den lange eftersmag.

TETRAMYTHOS SIDERITIS ANO DIAKOPTI PELOPONNES 290

Sideritis

Let let let orange vin, med en macerationstid på 5 dage, og er kendetegnet ved unikke aromaer og smage af laurbær, timian, citrusfrugter og pære. Det er med en fantastisk syre og signaturen duft af Tetramythos salt/mineralitet.

EL FILÓSOFO SETE CASTRO VALENCIA

350

Albariño

Let let let SUPER TAK orange vin eller er den bare hvid, who cares is. It is so so so nice and elegant.

Frisk juice lavet højt oppe i Los Marcos-Utiel-regionen.

Fermenteret og udblødt med 20 % skind indtil aftapning i maj '23. Ingen tilføjelser eller rettelser.

YAMAS!

KATES JOINT

HVID

ALR VINHO VERDE DÃO

Loureiro, Avesso & Arinto

88/295

Mineralsk og frisk, med god struktur, krop og kompleksitet.

Med sin friskhed og syre passer vinen godt til retter med fisk og skaldyr. På grund af restsukkeret passer den også godt med krydret mad især med lime, koriander og chili.

RODITIS TETRAMYTHOS ANO DIAKOPTO PELOPONNESE

85/285

Roditis

Stålfærmenteret Roditis fra bushvines højden på de græske "Alper" i over 1000m højde.

Aroma og smag af hvideblomster og lime, med prikkende frisk syre med eftersmag af mineralitet og havsalt. **Cin - Cin**

DOMAINE DE BABLUT, CHRISTOPHE DAVIAU. LOIRE

80/280

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.

ANJOU BLANC 'CUVÉE D'OEUF' PASSAVANT ANJOU LOIRE

335

Chenin Blanc

100% Chenin-vin Chenin Blanc opvokset i cement-æg og uden tilsat svovl! Fragtet med sejlskibet Tres Hombres sommeren 2024!

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.

TERRES MACONNAISES EMMANUEL GIBOULOT BOURGOGNE

540

Chardonnay

En hvid Bourgogne, der er rig på tekstur, smag, dybde og kompleksitet. Selvom vinen er lavet på en meget naturlig måde, er den klassisk i stilen, uden at gå på kompromis med kvaliteten, men også med henblik på at bevare frugten og tekturen af Chardonnay-druen. Smag af modne pærer, karamel, honning, mandel, smør, eg og mineraler.

Emmanuel Giboulet er lidt af en frafalden i Bourgogne-boblen, og modstår helhjertet brugen af kemikalier og pesticider i vingården. Han startede med en enkelt 1 ha grund, men 10 år senere havde han samlet elleve hektar vinstokke, spredt over et par forskellige appellationer. Betragtet som en pioner inden for biodynamisk landbrug i regionen, er Emmanuels vine afbalancerede, præcise og elegante.

BOURGOGNE ALIGOTÉ PERRAUD - CÔTES DE LA MOLIERE

585

BEAUJOLAIS ISABELLE ET BRUNO PERRAUD

Chardonnay

Chardonnay uden tilsat svovl - og certificeret 'Vin Méthode Nature! Denne Aligoté har en 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!

G. 1200 TXAKOLIN EKOLOGIKOA

JOE GOENAGA

380

GETARIAKO TXAKOLINA, BASQUE COUNTRY

Hondarrabi Zuri (on-da-rabbi zorry)

G'et står for vinmagerens efternavn, Goenaga, og tallet 1200 repræsenterer antallet af flasker af hans første årgang af denne vin.

Txakoli producerer hvidvin, der deler affinitet med Vinho Verde fra Portugal. Disse vine sælges normalt unge, let mousserende og lavt alkoholindhold. Getariako Txakolina er den vigtigste appellation med omkring 400 hektar plantet. Omkring 95 % af dens vinmarker er tæt på eller direkte ud mod Biscayabugten, plantet på stejle skråninger. Getariako producerer en frisk og sprød hvidvin med særlig salthed. Modne æbler, pære og hvid frugt fletter sig sammen med subtile blomsternoter. Smagen er blød, frugtig og mineralsk med struktur. Den er nem at drikke, samtidig med at den er usædvanlig elegant.

KATES JOINT

RØD

Tetramythos Wines

88/300

Mavro Kalavritino

Black of Kalavritino er til Pinot Noir elskerne! Med en levende rubinrød farve, med duft af sommer, og et strejf af jordbær, kirsebær, læder varianter og jord. Den har en blid og god tekstur, med en elegant surhedsgrad og attraktiv afrunding. Vinen matcher godt til mange former for retter, f.eks. også med tomat, ost, urter, oliven og krydderier.

Tetramythos Wines

330

Laurel Noir

Vinstokkene vokser i 900 meters højde og modtager ingen gødning eller kunstvanding. Druerne er høstet i hånden og de mest gærede med vildgær. Den overføres derefter til store egetræsfade og modnes i 8 måneder. Den er aftappet ufiltreret og uden sulfitter. Lilla nuancer i glasset med aroma af blomster og røde bær, vanilje og chokolade. Har en anstændig fylde og sprødhed fra en veltempereret syre, noter af brombær og urter på ganen.

BY SOFT NAILS KONTOZISIS ORGANIC VINEYARDS

330

Limniona

Limniona er en dejlig indfødt drue, der kommer fra det centrale Grækenland i Thessalien; i tilfældet med denne producent Kontozisis er den plantet i omkring 340 m højde, gemt i Agrafta-bjergkæden med vinmarker, der er blæsende, kølige og tørre. Vi kan virkelig godt lide Kontozisis' friske, unikke naturvine, omhyggeligt lavet og gode formidlere af deres sted. Bleg rubin i farven, lys og frisk, med noter af jordbær, kirsebær og tranebær. Mellemfyldig, fløjlsbløde cremede tanniner, en god opfriskning til heftigere måltider eller retter med lam.

GI KAI URANOS (EARTH & SKY)THYMIPOULOS ANO DIAKOPTO PELOPONNES

400

Xinomavro

Thymiopoulos' vinmarker til denne vin er placeret på Trilofos og Fytia, på den sydlige spids af Naoussa appellationen. Stokkene er 40-60 år gamle. Vinmarkernes højde er mellem 180-470m, med en jord, hvor der er lag af kalksten i grundfjeldet og vulkansk jord. De håndplukkede druer presses og vildgæres i ståltanke, efter en malolaktisk gæring transporteres vinen til gamle egetræsfade (225lt, 300lt & 500lt). Vinen lagres på fade i 18 måneder og tappes ufiltreret. Vinen er kompleks med en buket af røde små frugter, kirsebær, brombær, blomme, soltørret tomat, sort og oliven. Rig eftersmag med afrundede tanniner og afbalanceret syre. Behagelig og med en lang eftersmag... som for eksempel en god Barolo. Nyd vinen til solide retter med kød, svampe og tomat med masser af krydderier.

ANJOU ROUGE CHATEAU DE PASSAVANT ANJOU LOIRE

85/280

Cabernet Franc, Grolleau

Lucie Chéné overtog for nogen år siden tjansen som kældermeester 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**

PINOSHEIM FRANCOIS DE NICOLAY SAVIGNY-LES-BEAUNE CHÂTENOIS ALSACE

550

Pinot Noir

Håndplukket og gæret i 1/3 ved brug af hele klaser og 2/3 afstillet. Maceration i tank og sukker er færdig i foudre i løbet af 12 måneder. Svovlfri på flaske på godset i Alsace. Dybe farver, sprængfyldt med lys sort og rød frugt på næsen. På ganen er den rig, og med en god struktur, men perfekt afbalanceret af en moderat mineralsyre.