



Restauranten er en pop-up imens vi venter på "bedre tider". Stemningen og tilgangen er tænkt som meget afslappet, hvilket vi håber på forståelse for, og at det modtages som det er ment, nemlig en lille sjov happening, og vores bud på en anderledes restaurantoplevelse. Slutdatoen kendes ikke, men så længe der er ild i ovnen, vil maden blive lavet med kærlighed og priserne være yderst rimelige, til gengæld må ikke forventes de store tjenerskills - udover et stort smil bag mundbindet og hjælp til selvhjælp..

Pølse og ost

oliven, aioli, tapenade, stenovnsbrød
75 (forret/snack)

Risotto

svampe, og stenovnsbrød
75/125 (forret/hovedret)

Maskinværkstedet burger

saftigt oksekød, cheddar, grønt, agurkerelish, aioli, mild chilimayo
100/125 med fritter & dip
(vælg mellem aioli, ketchup & chilimayo)

Pizza

tomat, bøffelmozzarella, svampe, lufttørret skinke
125

Dip & dyppelse 10,-

(vælg mellem hvidløgsdressing & chili)

Hverdagsret

spoleben, knust kartoffel, Lamme fjordsrodfrugter, urter
125

Sødt

Creme Brulee
65



TAKE AWAY

Pizza, Burger eller Hverdagsret
100

Hvid, rose eller rødvin
100

Møn øl, most eller sodavand
30/25/20

ÅBNINGSTIDER

torsdag & fredag
16.00 - 21.30

**5944 0610/
maskinvaerkstedet.dk**

DRIKKE

Hvidvin 250 glas 60	Portugal hvid Chamine
hvidvin 350	USA KJ Chardonnay
rødvin 250 glas 60	Portugal rød Chamine
rødvin 350	Italien Ripasso
rosevin 250 glas 60	Australien Sangiovese
cocktails 60	Cosmopolitan /Mojito White Russian
G/T 65	Mare /Hendricks & Fevertree
Møn øl 45	pilsner /ale /klassik
Møn most 30	hyldeblomst /æble jordbær /rabarber de gængse..
sodavand 25	med /uden bobler
isvand 20	kop Nespresso lungo
kaffe 20	Nespresso espresso
espresso 20 dbl. 35	espresso & mælk
cappucino 25	espresso & mere mælk
latte 30	håndlavet
to små sødt 20	

spørg tjeneren i forhold til allergener