



## Fiskebar

Vores køkken er fokuseret på de bedste råvarer vi kan få fingrene i. Vilde fisk fanges fra små både om eftermiddagen og lander i vores køkken morgenen efter. Skaldyr bliver håndplukket for deres velsmag og grøntsager er fra bio/øko gårde eller vildt voksende, i og uden for København.

Alt på kortet er så bæredygtigt, som vi kan få det.

VELBEKOMME

## østers

	¼	/	½	/	1 dusin
Papillon #4 - Cap Ferret - Bordeaux, Frankrig verdensmanden Joel's elegante østers	90,-	/	170,-	/	330,-
Fines de Romegous #3 - Marennes, Frankrig terroir-østers fra familien Roumégous salte clairs	110,-	/	210,-	/	410,-
Poésie #3 - Normandiet, Frankrig det kraftige tidevand fremelsker denne østers	130,-	/	250,-	/	490,-
Gillardeau #2 - Portugal, Irland, Utah beach OG Marennes i sin egen liga siden 50'erne	140,-	/	270,-	/	530,-
Gigas #2-3 - Limfjorden den invasive østers - spis - spis - spis	110,-	/	210,-	/	410,-
Limfjordsøsters # 2 sidste originale og vilde østers i Europa	140,-	/	270,-	/	530,-
Østerssmagning					
1 af hver af de ovenstående	6 stk.				220,-
2 af hver af de ovenstående	12 stk.				395,-

## snack

Fjordrejer med citronmayo 85,-

### Under overfladen

7 retter, dagens menu - serveres til alle ved bordet	pr. person	700,-
5 glas vin dertil		500,-



**mindre retter, gode at dele, 2- 4 til et måltid**

**rå**

Slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltet brændt løg	135,-
Kammusling - Norge agurk, mild peberrod og tallerkensmækker	165,-
Stenbiderrogn - Kattegat kartoffel, creme fraiche og brøndkarse	115,-
Sandart - Hjälmarens beder, pistacie og gran	125,-
Tangsalat af blomkålstang - Odsherred knoldselleri, sennep og sesam	120,-
Romainesalat - Spanien solsikkekerner og lagret ost	65,-

**varme**

Kongekrabbe - Norge grillet ristet skorzonerrød, syltet sort trompethat og røget ost	350,-
Fish n' chips - Kattegat letrøget torsk friterede kartofler og rå remoulade	110,-
Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	115,-
Blæksprutte - Skagerrak pocheret persille, syltet glaskål og ristet kalv & kyllingdashi	185,-
Helleflynder - Nordsøen dampet østersemulsion, løvstikke, tang og rosenkål	190,-
Baby courgette - Danmark stegt stranddild, ricotta og rapsolie	120,-



**større varme retter**

Blåmuslinger - Limfjorden  
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream 155,-

**fisk**

serveres med  
jordskokker, spinat og  
grønne jordbær  
perlebyg, boghvede, vesterhavsost  
og ristet løgsmør

Kulmule - Vesterhavet  
delikat, saftigt kød  
stegt 265,-

Torsk - Kattegat  
fast, hvidt kød  
bagt 275,-

**kød**

Svineslag - Kødbyen  
braiseret  
rødbede og kål  
perlebyg, boghvede,  
vesterhavsost og ristet løgsmør 265,-

**vegetar**

Knoldselleri - Danmark  
glaseret  
gær, havre, ramsløg  
perlebyg, boghvede,  
vesterhavsost og ristet løgsmør 195,-



**ost**

4 nordiske oste:	145,-
'Primeo' - Nørup Mejeri	
'Granbarksost' - Jürss Mejeri	
'Tilia mundo' - Tebstrup Mejeri	
'Blå grube' - Thise Mejeri	

**sødt**

Chokolade - Mikkel Friis fermenterede skovbær og kaffe	135,-
Rabarber - Danmark sesammiso, skovmærke og vanilje	120,-
Agurk - Danmark verbena, enebær og hvid chokolade	95,-
Lidt sødt til kaffen 4 stk. sødt fra Søren og Matteo	80,-

**information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved  
henvendelse til personalet**