



## 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 velmag 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,-
Gillardeau #2 - Portugal, Irland, Utah beach OG Marennes i sin egen liga siden 50'erne			140,-/ 270,-/ 530,-
Poésie #3 - Normandiet, Frankrig det kraftige tidevand fremelsker denne østers			130,-/ 250,-/ 490,-
Perle Blanche #3 - Poitou-Charentes, Frankrig det perfekte klima til at producere delikat sødme			140,-/ 270,-/ 530,-
Gigas #2-3 - Limfjorden, Danmark den invasive østers - spis - spis - spis			110,-/ 210,-/ 410,-
Limfjordsøsters #2 - Danmark sidste originale og vilde østers i Europa			150,-/ 285,-/ 550,-
Østerssmagning			
1 af hver af de ovenstående	6 stk.		220,-
2 af hver af de ovenstående	12 stk.		395,-

## snacks

Rejer, svampesalt og citronmayo	85,-
Langelever med vafler	125,-
Smelt og citronmayo	65,-
Søpølse "hot dog"	100,-

### Under overfladen

7 retter, dagens menu - serveres til alle ved bordet	pr. person	800,-
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	145,-
Kammusling - Norge agurk, mild peberrod og tallerkensmækker	175,-
Sandart - Hjälmarens beder, pistacie og gran	135,-
Tangsalat af blomkålstang - Odsherred knoldselleri, sennep og sesam	120,-
Ørred - Bisserup rosen, radiser, og pinjekerner	95,-
Stenbiderrogn - Kattegat pastinak, kammuslingerog og fermenteret stikkelsbær	145,-
Søpindsvin - Færøerne butternut squash og mandel	175,-

**varme**

Hestemusling - Færøerne dampet gran, fennikel og tomat	205,-
Kongekrabbe - Norge grillet hyldeblomst, estragon og løg	345,-
Fish n' chips - Vesterhavet letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade	145,-
Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	125,-
Blæksprutte - Skagerrak pocheret persille, syltet glaskål og ristet kyllingdashi	195,-
Kulmule - Vesterhavet stegt porre, løvstikke og rygeost	175,-
Knoldselleri - Danmark pocheret kongekrabbe og kaviar	235,-
Torskeroggn - Danmark stegt	

citronverbena, syltede hvide asparges og røget æg



### større varme retter

Blåmuslinger - Limfjorden  
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream 165,-

### fisk

serveres med  
ristede kåltoppe, estragon og kørvel  
perlebyg, boghvede, vesterhavsost  
og ristet løgsmør

Helleflynder - Norge  
fast, saftigt kød  
stegt 315,-

Torsk 'Skrei' - Norge  
fast, hvidt kød  
bagt 285,-

### kød

Oksekøbe - Danmark  
braiseret  
kartoffel, agurk og gran 265,-

### vegetar

Blomkål - Danmark  
stegt  
svampe, gran og brøndkarse  
perlebyg, boghvede,  
vesterhavsost og ristet løgsmør 195,-



**ost**

4 nordiske oste: 155,-

'Thybo' - Thise Mejeri  
'Granbarksost' - Jürss Mejeri  
'Rå Hathor' - Hinge Gårdmejeri  
'Sörmlands Ädel' - Jürss Mejeri

**sødt**

Chokolade - Friis-Holm  
pistacie, pære og Karl Johan 145,-

Sidste sommers jordbær - Danmark  
fløde, vanilje og solbærgrene 135,-

Rødbede - Danmark  
græskarkerner, gedeost og havesyre 95,-

Lidt sødt til kaffen  
4 stk. sødt fra Søren og Matteo 85,-

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