



## 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,-

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,-

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

Fjordrejer, svampesalt og citronmayo 85,-

Søpølse "hot dog" 100,-

#### Frokostmenu

3 retter, dagens menu pr. person 300,-

2 retter, dagens menu pr. person 245,-



### råt og koldt

Slethvar - Vesterhavet røget musling, rug og syltet, brændt løg	145,-
Kammusling - Norge agurk, mild peberrod og østersurt	175,-
Sandart - Hjälmlaren beder, pistacie og gran	135,-
Stenbiderrogn - Kattegat pastinak, kammuslingerogn og fermenteret stikkelsbær	145,-
Tangsalat af blomkålstang - Odsherred knoldselleri, sennep og sesam	120,-
Søpindsvin - Færøerne butternut squash og mandel	175,-

### varmt

Hestemusling - Færøerne dampet gran, fennikel og tomat	205,-
Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider tilsat en røvfuld urter og double cream	125,-
Fish n' chips - Langø letrøget torsk friterede kartofler og rå remoulade	145,-
Blæksprutte - Skagerrak pocheret persille, syltet glaskål og ristet kyllingedashi	195,-
Kulmule - Vesterhavet stegt porre, løvstikke og rygeost	175,-
Torskerogn - Danmark stegt citronverbena, syltede hvide asparges og røget æg	185,-
Kongekrabbe - Norge grillet hyldeblomst, estragon og løg	345,-



### hovedretter

Helleflynder - Norge stegt ristede kåltoppe, estragon og kørvel perlebyg, boghvede, vesterhavsost og ristet løgsmør	315,-
Blomkål - Danmark stegt svampe, gran og brøndkarse perlebyg, boghvede, vesterhavsost og ristet løgsmør	195,-

### oste

4 nordiske oste med knækbrød	155,-
'Thybo' - Thise Mejeri 'Granbarksost' - Jürss Mejeri 'Rå Hathor' - Hinge Gårdmejeri 'Sörmlands Ädel' - Jürss Mejeri	

### sødt

Rødbede - Danmark græskarkerner, gedeost og havesyre	95,-
Chokolade - Friis-Holm pistacie, pære og Karl Johan	145,-

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