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
Gigas #2-3 – Limfjorden, Danmark den invasive østers - spis -spis – spis	85,- / 150,-/ 280,-
Limfjordsøsters #2 - Danmark sidste originale og vilde østers i Europa	190,-/ 360,-/ 620,-
Le Gall #3 – Bretagne, Frankrig Fast og smagsnuanceret med stor af havsmag	120,-/ 230,-/ 440,-
Gillardeau #2 – Portugal, Irland, Utah beach OG Marennes i sin egen liga siden 50'erne	135,-/ 250,-/ 530,-

Østerssmagning		
1 af hver ovenstående	4 stks	170,-
2 af hver ovenstående	8 stks	300,-

det rå og kolde

Sprøde torskeskind – Langø emulsion på forårsløgs	75,-
Slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltet brændt løg	165,-
Ørred – Bisserup som tatar østersurt og brøndkarse	150,-
Fjordrejer – Holbæk fjord ristet brød, mayo og urter	375,-

KØDBYENS 20 09 FISKEBAR

det varme køkken

Fish n' chips – Langø letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade		145,-
Grønne asparges – Italien æg og sprødt		135,-
Sikrom - Sverige creme fraiche, kartoffel og karse		145,-
Hummer, blå- og hjertemuslinger – Danmark med cremet perlebyg og boghvede		215,-
Korn og svampe – Danmark vendt med Vesterhavsost og svampebouillon		195,-
Fiskesuppe – Kødbyen på torsk og forskellige muslinger		175,-
Blåmuslinger – Limfjorden dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	lille stor	125,- 165,-
Hummer – Limfjorden Grillet kapers og urte smør	halv hel	275,- 450,-
Pighvar - Langø stegt på benet nye kartofler og agurk		275,-
Dagens fangst hel fisk serveret på ben nye kartofler og agurk		Markedspris
Pindsvinesvamp – Sydhavnen stegt Grønt, sennep og urter		215,-

KØDBYENS 20 09 FISKEBAR

ost

4 nordiske oste: 155,-

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

sødt

Chokolade – Mikkel Friis-Holm
som kage med græskar iscreme 155,-

Rabarber – Danmark
kardemomme og vanilie creme 75,-

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