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
Limfjordsøsters #2 – Danmark sidste originale og vilde østers i Europa	190,- / 360,- / 620,-
Le Gall #3 – Bretagne, Frankrig Fast og smagsnuanceret med salt smag af havet	120,- / 230,- / 440,-
Gillardeau #2 – Portugal, Irland, Utah beach og Marennes i sin egen liga siden 50'erne	135,- / 250,- / 480,-
Østerssmagning 1 af hver ovenstående 2 af hver ovenstående	3 stks. 130,- 6 stks. 240,-

snacks

Hamachi krage BBQ glaseret i blomme og katsuobushi	175,-
Fjordrejer – Holbæk fjord friteret hele emulsion på forårsløg	95,-

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

KØDBYENS 20 09 FISKEBAR

rå forretter

Slethvar - Vesterhavet
røget musling, tang, rug og syltede brændte løg 165,-

Ørred – Bisserup
som tatar
østersurt og purløg 150,-

Sikrom - Sverige
hasselnød, kartoffel og karse 145,-

Hamachi – Hanstholm
agurk, mild peberrod og løvstikke 175,-

Makrel – Kattegat
tomat, pinjekerner og solbær 125,-

varme forretter

Ærter - Danmark
mandler, røget ost og creme fraiche 175,-
tilføj kaviar +75,-

Fiskebarens "bouillabaisse" - Danmark
ramsløg, torsk og muslinger 175,-

Blåmuslinger – Limfjorden
dampet i æblecider og double cream, tilsat en røvfuld urter 125,-

Fish n'chips – Langø
letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade 145,-

Hummer – Limfjorden
BBQ halv 275,-
kapers og urte smør hel 450,-

Courgette - Danmark
Persille, creme på æg og karameliseret ost 165,-
tilføj kaviar +75,-

Østershat – Sydhavnen
Urter og mild sennep 195,-

større varme retter

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

Pighvar - Langø
bagt på benet
stikkelsbær, grillet salat, grønne asparges og hyldeblomst
nye danske kartofler og løvstikkesmør 315,-

Kulmule – Nordsøen
stegt
grillet salat, brændte løg og hyldeblomst
nye danske kartofler og løvstikkesmør 325,-

Rib eye - Danmark
BBW
grillet salat, nye løg og rødvinssauce 375,-

Hel fisk til hele bordet
serveres med hele dynen Markedspris

vegetar

Korn og østershatte – Danmark
vendt med grøntsager, Vesterhavsost og svampebouillon 195,-

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
som kage i 3 lag
græskar mælkeiscreme 135,-

Sommerbær – Danmark
blommeparfait, mandler og fløde 75,-

Jordbær – Danmark
Vanilie, hyldeblomst og pistacie 145,-

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