



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
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,-
Poésie #2 - Normandiet, Frankrig det kraftige tidevand fremelsker denne østers	120,-	/	230,-	/	440,-
Gigas #2-3 - Limfjorden, Danmark den invasive østers - spis - spis - spis	85,-	/	150,-	/	280,-

Østerssmagning

1 af hver ovenstående	4 stk.	180,-
2 af hver ovenstående	8 stk.	330,-

snacks

Fjordrejer - Holbæk friterede hele emulsion på forårsløg	95,-
--	------

¼ / ½ / 1 dusin

Hele krebs med fennikel dip	75,- / 140,- / 270,-
--------------------------------	----------------------

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



rå forretter

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

Erter - Danmark mandler, røget ost og creme fraiche	tilføj kaviar	175,- +75,-
Fiskebarens "bouillabaisse" - Danmark citronverbena, torsk og muslinger		175,-
Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider og double cream, tilsat en røvfuld urter		125,-
Fish n`Chips letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade		145,-
Hummer - Limfjorden BBQ kapers og urte smør		halv 275,- hel 450,-
Courgette - Danmark persille, creme på æg og karameliseret ost	tilføj kaviar	165,- +75,-
Pindsvinepigsvamp - Sydhavnen urter og mild sennep		195,-

større varme retter



Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider og double cream, tilsat en røvfuld urte	165,-
Pighvar - Langø bagt på benet stikkelsbær, grillet salat, brændte løg 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 BBQ grillet salat, nye løg og rødvinsauce	375,-
Hel fisk til hele bordet serveres med hele dynen	markedspris

vegetar

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

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,-

Blåbær - Sverige
blommekerneparfait, mandler og fløde

75,-

Brombær - Danmark
hamp, citron og birkes

145,-

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