



## 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,-
Limfjordsøsters #2 den sidste vilde østers	190,-	/	360,-	/	620,-
<u>Østerssmagning</u>					
1 af hver ovenstående				5 stk.	200,-
2 af hver ovenstående				10 stk.	360,-

## snacks

Vilde svampe på toast - Sverige persillesalat	155,-
--	-------

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



### rå forretter

Søpindsvin - Island gulerod og hasselnød	175,-
Slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltede brændte løg	165,-
Ørred - Bisserup tatar østersurt og kapers	150,-
Sikrom - Sverige hasselnød, kartoffel og karse	145,-
Hamachi - Norge agurk, mild peberrod og løvstikke	175,-
Makrel - Kattegat tomat, pinjekerner, figenblad-olie og purløg	125,-

### varme forretter

Butternut squash - Danmark Kantareller, kastanjer og estragon	155,- +75,-	tilføj kaviar
Fiskebarens "bouillabaisse" - Danmark citronverbena, torsk og muslinger	175,-	
Blåmuslinger - Sverige 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 urtesmør	halv 325,- hel 550,-	
Østershat - Sydhavnen urter og mild sennep	195,-	



### større varme retter

Blåmuslinger - Danmark dampet i æblecider og double cream, tilsat en røvfuld urter	165,-
Pighvar - Vesterhavet bagt stikkelsbær, grillet salat, brændte løg og hyldeblomst nye danske kartofler og løvstikkesmør	325,-
Kulmule - Nordsøen stegt grillet salat, brændte løg og hyldeblomst nye danske kartofler og løvstikkesmør	325,-
Rib eye - Danmark BBQ 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,-
--	-------



**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 grøskar mælkeiscreme	135,-
Æble marcipan, skovmærke og fløde	75,-
Ris a la mande ris, vanilje, kirsebær	145,-
Fiskebarens Gløgg	95,-

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