



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

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 kapers	150,-
Sikrom - Sverige hasselnød, kartoffel og karse	145,-
Hamachi - Norge agurk, mild peberrod og løvstikke	175,-
Jomfruhummere - Gilleleje kørvel emulsion	295,-

varme forretter

Vilde svampe på toast - Sverige persillesalat	155,-
Butternut squash - Danmark kantareller, kastanjer og estragon	155,- +75,-
Fiskebarens "bouillabaisse" - Danmark torsk, muslinger og tang	175,-
Blåmuslinger - Danmark dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	125,-
Fish n`Chips - Langø letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade	145,-
Østershat - Sydhavnen urter og mild sennep	195,-

større varme retter



Blåmuslinger - Danmark dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	165,-
Sletvar - Vesterhavet bagt stikkelsbær og kapers jordkok på 3 måder, kål og syltede grønne jordbær korn med Vesterhavsost og svampe	315,-
Kuller - Nordsøen stegt jordkok på 3 måder, kål og syltede grønne jordbær korn med Vesterhavsost og svampe	325,-
Rib eye - Danmark stegt jordkok på 3 måder, kål og syltede grønne jordbær korn med Vesterhavsost og svampe	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,-

Æble
marcipan, skovmærke og fløde

75,-

Ris a la mande a la Fiskebaren
brændte mandler, vanilje og kirsebær

145,-

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