



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

Poésie #2 - Normandiet, Frankrig det kraftige tidevand fremelsker denne østers	120,- / 230,- / 440,-
Le Gall #3 - Bretagne, Frankrig fast og smagsnuanceret med salt smag af havet	120,- / 230,- / 440,-
Shardana #3 - Sardinia, Italy sæsonøsters fra Sardininen	135,- / 250,- / 480,-
Gillardeau #2 - Portugal, Irland, Utah beach og Marennes i sin egen liga siden 50'erne	135,- / 250,- / 480,-
Gigas #2-3 - Danmark den invasive østers - spis - spis - spis	100,- / 185,- / 340,-
Limfjordsøsters #2, Danmark den sidste vilde østers	190,- / 360,- / 620,-
<u>Østerssmagning</u>	
1 af hver ovenstående	6 stk. 250,-
2 af hver ovenstående	12 stk. 425,-

Snacks

Krebs - Danmark pocheret serveret med fennikel emulsion	115,- / 220,- / 425,-
---	-----------------------



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

Fiskebarens rå udskæringer

kammusling - Norge	
hamachi - Hanstholm	
sandart - Tissø	
ørred - Danmark	
sauce på strandkrabbe, hybenrose og saltede blommer	285,-
Slethvar - Vesterhavet	
røget musling, tang, rug og syltede brændte løg	175,-
Helt rogn - Ringkøbing	
søsalat, creme fraiche og sprøde kartofler	215,-
Kammusling - Norge	
agurk, mild peberrod og østersurt	175,-
Knivmuslinger - Holland	
persille og citron	155,-
Makrel - Helsingør	
tomat, citronverbena og pinjekerner	165,-
Baby hjertesalat - Kiselgården	
spinat, radise og romaine pesto	95,-

varme forretter

Blæksprutte - Nordsøen	
radise, persille og kyllingedashi	210,-
Ærter - forskellige steder i Danmark	175,-
rygeost, dild og kærnemælk	tilføj kaviar +75,-
Courgette - Danmark	
"Gammel Knas", løvstikke og røget mandel	175,-



varme forretter

Blåmuslinger - Danmark dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	165,-
Fish n`Chips - Langø letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade	155,-

større varme retter

Blåmuslinger - Danmark dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	195,-
Slethvar - Vesterhavet bagt baby gulerødder, estragon og ristede birkes nye kartofler med løgsmør	325,-
Kulmule - Nordsøen stegt baby gulerødder, estragon og ristede birkes nye kartofler med løgsmør	345,-
Rib eye - Skallebølle stegt baby gulerødder, estragon og ristede birkes nye kartofler med løgsmør	445,-

vegetar

Blomkål - Danmark mandel, mjød og bede	225,-	
		tilføj kaviar +75,-



ost

4 nordiske oste:

'Juelsø Maestro' - Tebstrup Mejeri	
'Talia Mundo' - Tebstrup Mejeri	
'Tomme fra Møn' - Hårbølle Mejeri	
'Blå Grube' - Thise Mejeri	155,-
<i>Mikael foreslår et glas 2021 Las Mercedes, Bodegas Callejuela</i>	100,-

sødt

Chokolade som kage i 3 lag grøskærkerne-mælkeiscreme	155,-
<i>Anders foreslår et glas 2018 Frederiksdal Kirsebærvin</i>	100,-
Rabarber - Danmark crème fraîche og vaffel	135,-
<i>Sofie foreslår et glas Total Chaos</i>	110,-
Jordbær - Fyn marineret i kirsebærblomst mælke is og sort hvidløgskaramel	125,-
<i>Anton foreslår et glas 2018 Macvin Rouge, Tissot</i>	85,-
Blåbær - Sverige Ristet tang, øl og kanel	125,-

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