



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,-
Irish Le Gall #3 - Bretagne, Frankrig sæsonøsters fra Bretagne	135,-	250,-	480,-
Gillardeau #2 - Portugal, Irland, Utah beach og Marennes i sin egen liga siden 50'erne	135,-	250,-	480,-

Østerssmagning

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

Østers og Bloody Mary (kun til frokost)
3 østers af kokkens valg

175,-

Snacks

Fjordrejer - Holbæk
friteret hele
emulsion på forårsløg

95,-



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

Fiskebarens rå udskæringer

kammusling - Norge	
hiramasa - Hanstholm	
sandart - Tissø	
ørred - Bisserup	
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,-
Jomfruummer - Sweden	
grønne jordbær, havesyre og mandler	225,-
Baby hjertesalat - Kiselgården	
spinat, radise og romaine pesto	95,-

varme forretter

Courgette - Danmark	
"Gammel Knas", løvstikke og røget mandel	175,-
Blåmuslinger - Danmark	
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	165,-



varme forretter

Fish n`Chips - Langø
letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade 175,-

Hummer - Limfjorden
BBQ 1/2 400,-
sommersylt, smør og purløg 1/1 750,-

større varme retter

Blåmuslinger - Danmark
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream 195,-

Dagens fladfisk - Vesterhavet
bagt
butternut squash, hyben, kantareller og brøndkarse
kartofler med løgsmør 345,-

Pighvar for to - Vesterhavet
bagt
butternut squash, hyben, kantareller og brøndkarse
kartofler med løgsmør 650,-

Havtaske for to - Norge
stegt
butternut squash, hyben, kantareller og brøndkarse
kartofler med løgsmør 1000,-

Kulmule - Nordsøen
stegt
butternut squash, hyben, kantareller og brøndkarse
kartofler med løgsmør 365,-

Rib eye - Spis min gris
stegt
butternut squash, hyben, kantareller og brøndkarse
kartofler med løgsmør 445,-

vegetar

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



ost

4 nordiske oste

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

sødt

Chokolade som kage i 3 lag græskarkerne-mælkeiscreme	155,-
<i>Anders foreslår et glas Frederiksdal Kirsebærvin</i>	100,-
Hindbær - Danmark crème fraîche og vaffel	135,-
<i>Lukas foreslår et glas Vieux Pineau des Charentes</i>	90,-
Jordbær - Fyn marineret i kirsebærblomst mælke is og sort hvidløgskaramel	125,-
<i>Jan foreslår et glas ægte vermouth fra Erborista (4cl)</i>	85,-
Blåbær - Sverige Ristet tang, øl og kanel	125,-
<i>Thomas foreslår kaviar på retten</i>	75,-

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