



## 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<br>det kraftige tidevand fremelsker denne østers         | 120,- / 230,- / 440,- |
| Papillon #2 - Bordeaux, Frankrig<br>frisk og let  | 110,- / 215,- / 410,- |
| Gillardeau #4 - Portugal, Irland, Utah beach og Marennes<br>i sin egen liga siden 50'erne | 135,- / 250,- / 480,- |
| Antilope #3 - Normandiet, Frankrig<br>kødfuld med frisk smag af hav                       | 120,- / 230,- / 440,- |
| Gigas #2-3 - Danmark<br>den invasive art - spis - spis - spis                             | 100,- / 185,- / 340,- |

### Østerssmagning

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| 1 af hver ovenstående | 5 stk. 220,-  |
| 2 af hver ovenstående | 10 stk. 395,- |

|   |       |
|---|-------|
| Østers og Bloody Mary (kun til frokost)<br>3 østers af kokkens valg | 175,- |
|---|-------|

### Snacks

|  |       |
|--|-------|
| Fiskebarens surdejsbrød & tangsmør                     | 35,-  |
| Svampetoast<br>persille, syltede løg og kærnemælkebrød | 195,- |
| Smelt - Danmark<br>Serveret med mayonnaise og citron   | 95,-  |



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

Fiskebarens rå udskæringer

|   |       |
|---|-------|
| kammusling - Norge                                  |       |
| hiramasa - Danmark                                  |       |
| sandart - Danmark                                   |       |
| laks - Danmark                                      |       |
| sauce på strandkrabbe, hybenrose og saltede blommer | 285,- |
|   |       |
| Slethvar - Vesterhavet                              |       |
| røget musling, tang, rug og syltede brændte løg     | 175,- |
|   |       |
| Hiramasa - Danmark                                  |       |
| agurk, mild peberrod og østersurt                   | 175,- |
|   |       |
| Knivmuslinger - Holland                             |       |
| persille og citron                                  | 155,- |
|   |       |
| Ål - Fyn  |       |
| rødbede, røget ost og shiso                         | 175,- |
|   |       |
| Ørredartar - Bisserup                               |       |
| estragon, brøndkarse og skorzonnerod                | 175,- |
|   |       |
| Baby romaine salat - Kiselgården                    |       |
| spinat, radise og romaine pesto                     | 95,-  |

**varme forretter**

|   |       |
|---|-------|
| Blåmuslinger - Limfjorden                                   |       |
| dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream | 165,- |
|   |       |
| Fish n`Chips - Langø  |       |
| letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade         | 175,- |
|   |       |
| Spidskål - Danmark  |       |
| persillerod, ørredrogn og mandler                           | 185,- |
|   |       |
| Blæksprutte - Nordsøen                                      |       |
| radise, persille og kyllingedashi                           | 210,- |



### varme forretter

|   |  |       |
|---|--|-------|
| Jomfruhummer - Norge<br>tallerkensmækker og persille        |  | 250,- |
| Torskerogn - Danmark<br>citronmelisse, cucamelon og søsalat |  | 225,- |

### større varme retter

|  |            |                |
|--|------------|----------------|
| Hummer - Limfjorden<br>BBQ<br>sommersylt, smør og purløg   | 1/2<br>1/1 | 400,-<br>750,- |
| Blåmuslinger - Limfjorden<br>dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream   |            | 195,-          |
| Helleflynder - Nordsøen<br>stegt<br>jordkokker, grønne jordbær, tang og hjertemuslinger<br>grød af perlebyg, boghvede og løvstikke         |            | 395,-          |
| Torsk til en eller to - Nordsøen<br>bagt<br>jordkokker, grønne jordbær, tang og hjertemuslinger<br>grød af perlebyg, boghvede og løvstikke |            | 365,- / 650,-  |
| Havtaske til to - Norge<br>stegt<br>jordkokker, grønne jordbær, tang og hjertemuslinger<br>grød af perlebyg, boghvede og løvstikke         |            | 1000,-         |
| Ribeye - fra 'Spis min gris'<br>stegt<br>jordkokker, grønne jordbær, tang og hjertemuslinger   |            | 445,-          |

### vegetar

|  |               |               |
|--|---------------|---------------|
| Blomkål - Danmark<br>mandel, mjød og tallerkensmækker<br>grød af perlebyg, boghvede og løvstikke |               | 225,-<br>75,- |
| Pindsvinepigsvamp "pariserbøf" - Sydhavn<br>grillet<br>rødbede, kapers, peberrod og hollandaise  | tilføj kaviar | 255,-         |



### ost

Oste fra Danmark

|  |       |
|--|-------|
| 'Julso Maestro' - Them Mejeri                        |       |
| 'Nora Mundo- Tebstrup Mejeri                         |       |
| 'Tilia Mundo' - Tebstrup Mejeri                      |       |
| 'Blå Grube' - Thise Mejeri                           | 155,- |
| <i>Amalie foreslår et glas 1982 Rivesaltes Tuilé</i> | 100,- |

### sødt

|  |                    |
|--|--------------------|
| Chokolade<br>som kage i 3 lag<br>grøskærkerne-mælkeiscreme     | 155,-              |
| <i>Anders foreslår et glas Frederiksdal Kirsebærvin</i>        | 100,-              |
| Blåbær - Sverige<br>ristet tang, øl og kanel                   | 125,-              |
|  | tilføj kaviar 75,- |
| Æbler - Danmark<br>selleri is, valnødder og karamelliseret ost | 135,-              |
| Mælk - Søtofte<br>6g kaviar, Gastro unika                      | 195,-              |
| Cheesecake - Kødbyen<br>skorzonerrød, rabarber og ribs         | 135,-              |
|  | tilføj kaviar 75,- |

### Kaffe, te og avec

|                                |              |                              |       |
|--------------------------------|--------------|------------------------------|-------|
| Espressokaffe / med mælk       | 30,-/40,-    | Calvados, Louis de Lauriston | 70,-  |
| Te                             | 45,-         | VSOP Cognac, Groperrin       | 100,- |
| + chokoladeovertrukket karamel | 25,- pr stk. | Grappa Barolo, Serafino      | 110,- |

*spørg efter større aveckort*

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