



## 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
Perle Blanche #3 - Utah Beach, Frankrig sød, nøddeagtig smag	120,-	/	230,-	/	440,-
Perles de l'imperatrice #3 - Bordeaux, Frankrig kødfuld og sprød	110,-	/	215,-	/	410,-
Gillardeau #4 - Portugal, Irland, Utah beach og Marennes i sin egen liga siden 50'erne	135,-	/	250,-	/	480,-
Le Gall #3 - Bretagne, Frankrig fast og smagsnuanceret med salt smag af havet	120,-	/	230,-	/	440,-
Gigas #2-3 - Danmark den invasive art - spis - spis - spis	100,-	/	185,-	/	340,-
<u>Østerssmagning</u>					
1 af hver ovenstående	5 stk.				220,-
2 af hver ovenstående	10 stk.				395,-
Østers og Bloody Mary (kun til frokost) 3 østers af kokkens valg					175,-

## Snacks

Fiskebarens surdejsbrød & tangsmør	35,-
Svampetoast persille, syltede løg og kærnemælkebrød	195,-



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

**rå forretter**

Fiskebarens rå udskæringer

kammusling - Norge	
hiramasa - Danmark	
sandart - Danmark	
laks - Færøerne	
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,-
Jomfruhummer - Sverige	
estragon, brøndkarse og skorzonerrod	225,-
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,-
Blæksprutte - Nordsøen	
radise, persille og kyllingdashi	210,-
Spidskål - Danmark	
persillerod, ørredrogn og mandler	185,-



### større varme retter

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

Helleflynder - Nordsøen  
stegt  
jordkokker, tang og hjertemuslinger  
grød af perlebyg, boghvede og løvstikke 395,-

Torsk til en og to - Nordsøen  
bagt / stegt  
jordkokker, tang og hjertemuslinger  
grød af perlebyg, boghvede og løvstikke 365,- / 650,-

Ribeye - fra 'Spis min gris'  
stegt  
jordkokker, tang og hjertemuslinger  
grød af perlebyg, boghvede og løvstikke 445,-

### vegetar

Blomkål - Danmark  
mandel, mjød og tallerkensmækker 225,-  
grød af perlebyg, boghvede og løvstikke tilføj kaviar 75,-

Pindsvinepigsvamp "pariserbøf" - Sydhavn  
grillet  
rødbede, kapers, peberrod og hollandaise 255,-



**ost**

Oste fra Danmark

'Jul Sø Maestro' - Them Mejeri	
'Nora Mundo- Tebstrup Mejeri	
'Fårebrie' - Hårbølle Mejeri	
'Søtoftes Søblå' - Søtofte Mejeri	155,-
<i>Amalie foreslår et glas 1982 Rivesaltes Tuilé</i>	100,-

**sødt**

Chokolade som kage i 3 lag græskærkerne-mælkeiscreme	155,-
<i>Anders foreslår et glas Frederiksdal Kirsebærvin</i>	100,-
Blåbær - Sverige ristet tang, øl og kanel	125,-
	tilføj kaviar 75,-
<i>Jan foreslår et glas 1982 Rivesaltes Tuilé</i>	100,-
Æbler - Danmark selleri is, valnødder og karamelliseret ost	135,-
<i>Violette foreslår et glas 2019 Riesling Spätlese fra Kühn</i>	130,-
Mælk - Søtofte 6g kaviar, Gastro unika	195,-
Bagt cheesecake - Købbyen 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**