



## 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

Legris #3 - Archipelago, Frankrig sød og knasende	125,- / 235,- / 440,-
Perle Blanche #3 - Utah Beach, Frankrig sød, nøddeagtig smag	130,- / 245,- / 475,-
Le Gall #3 - Bretagne, Frankrig fast og smagsnuanceret med salt smag af havet	120,- / 230,- / 440,-
Gillardeau #4 - Portugal, Irland, Utah beach og Marennes i sin egen liga siden 50'erne	135,- / 255,- / 490,-
Gigas #2-3 - Danmark den invasive østers - spis - spis - spis	110,- / 210,- / 380,-

## Østerssmagning

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

## snacks

Fiskebarens surdejsbrød & tangsmør	35,-
Hele friterede fjordrejer - Holbæk	95,-
Lobster roll - Limfjorden	135,-



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

rå forretter

Slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltede brændte løg	180,-
Hiramasa - Hanstholm agurk, mild peberrod og østersurt	185,-
Knivmuslinger - Holland persille og citron	155,-
Makrel - Danmark grillet hindbær, roser og tomat	165,-
Sikrom - Sverige dild, creme fraîche og tangvaffel	175,-
Ørredtarter - Bisserup estragon, sennepskarse og sesam	175,-
Baby romaine salat - Kiselgården spinat, radise og romaine pesto	95,-



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

**varme forretter**

Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og dobbelt fløde	165,-
Fish n`chips - Langø letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade	175,-
Blæksprutte - Nordsøen radise, persille og kylling dashi	215,-
Helleflynder - Norge knivmusling, courgette og tomat	245,-
Kammusling - Norge babymajs og svampe	265,-
Grillet jomfruhummer - Sverige tang og citron	265,-
Spidskål - Danmark selleri, ørredrogn og mandler	185,-
Ærter - forskellige steder i Danmark rygeost, dild og kærnemælk	175,-
	tilføj kaviar +75,-
Hummerhale - Limfjorden	
grønne bønner, grønne jordbær og hyldeblomst	1/1 750,-
	1/2 400,-



### større varme retter

Blåmuslinger - Limfjorden  
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og dobbelt creme 195,-

Kulmule - Nordsøen  
stegt  
baby gulerødder, østershatte og brøndkarse  
nye kartofler, løvstikke, radise og dild 395,-

Hel pighvar til en eller to - Vestkysten  
bagt  
baby gulerødder, østershatte og brøndkarse  
nye kartofler, løvstikke, radise og dild 425,- / 800,-

Ribeye - fra 'Spis min gris'  
stegt  
baby gulerødder, østershatte og brøndkarse  
nye kartofler, løvstikke, radise og dild 445,-

### vegetar

Blomkål - Danmark  
mandel, mjød og brøndkarse 225,-  
nye kartofler, løvstikke, radise og dild  
tilføj kaviar 75,-

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



**ost**

Oste fra Danmark

'Julso Maestro' - Them Mejeri	
'Nora Mundo' - Tebstrup Mejeri	
'Brie fra Møn' - Hårbølle Mejeri	
'Søtoftes Søblå' - Søtofte Mejeri	155,-

**sødt**

Chokolade som kage i 3 lag græskarkerne-mælkeiscreme	155,-
Sommerbær - Danmark kefirmousse - kardemomme - figenblade og hvid chokolade	140,-
Grillet skumfidus mælkeis - Søtofte 6g kaviar, Gastro unika	195,-
Hindbær - Danmark Kærnemælk, hasselnød og kirsebærblomst	135,-
Fiskebarens flødebolle skovmærke, mælkechokolade og marcipan	45,-

**Kaffe, te og avec**

Espressokaffe / med mælk	30,- /40,-	Calvados, Louis de Lauriston	70,-
Te	45,-	Cognac, Groperrin	200,-

*spørg efter det fulde aveckort*

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

**Standard gebyr ved internationale kreditkort kan forekomme**