



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 130,- / 245,- / 475,-

Gillardeau #4 - Portugal, Irland, Utah beach og Marennes
i sin egen liga siden 50'erne 135,- / 255,- / 490,-

Antilope #3 - Normandiet, Frankrig
kødfuld med frisk smag af hav 120,- / 230,- / 440,-

Roumégous #5 - Bourcefranc-le-Chapus, Frankrig
let, sød, brazzy 125,- / 235,- / 455,-

Østerssmagning

1 af hver ovenstående 4 stk. 180,-

2 af hver ovenstående 8 stk. 340,-

3 østers og Fiskebaren's bloody mary (kun frokost) 175,-

snacks

Fiskebarens surdejsbrød & tangsmør 35,-

Fisketærte
torsk og ørred, ært og Guldklump 125,-

Lobster roll
hummerklo, selleri og brioche 135,-



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

rå forretter

slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltede brændte løg	180,-
Knivmuslinger - Holland persille og citron	155,-
Kammusling - Norge agurk, mild peberrod og østersurt	185,-
Sikrom - Sverige dild, creme fraîche og tangvaffel	175,-
Sandart - Tissø glaskål, østers creme og hvide ribs	190,-
Ørredtatar - Bisserup estragon, sennepskarse, 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 kyllingedashi	215,-
Spidskål - Danmark persillerod, ørredrogn og mandler	185,-
Porrer - Danmark ørredrogn, tang og rygeost	225,- tilføj kaviar 75,-
Rødbede - Lammefjorden radise, hallands siren, sort hvidløg, hindbær	185,-
Havtaske - Norge butternut squash, kål, koji og ristet mandler	265,-
Torskerogn - Nordsøen Hollandaise, rosekål og citronmelisse	215,-
Hummerhale - Limfjorden gule beder, pinjekerner, grønne jordbær og hyldbomst	1/2 400,- 1/1 750,-



større varme retter

Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og dobbelt creme	195,-
Helleflynder - Norge stegt Jordskokke, kantarel, blomme, dild perlebyg, boghvede, vesterhavsost og løvstikke	395,-
Torskehale - Vestkysten bagt Jordskokke, kantarel, blomme, dild perlebyg, boghvede, vesterhavsost og løvstikke	750,-
Hel pighvar til en - Vestkysten bagt Jordskokke, kantarel, blomme, dild perlebyg, boghvede, vesterhavsost og løvstikke	425,-
Hel rødspætte til en - Vestkysten bagt Jordskokke, kantarel, blomme, dild perlebyg, boghvede, vesterhavsost og løvstikke	400,-
Ribeye - fra 'Spis min gris' Jordskokke, kantarel, blomme, dild perlebyg, boghvede, vesterhavsost og løvstikke	445,-

vegetar

Blomkål - Danmark mandel, mjød og brøndkarse perlebyg, boghvede, vesterhavsost og løvstikke	225,-	
		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	
'Rød løber' - Gjesing Mejeri	
'Høgelundgaard 8' - Høgelunggaard Mejeri	155,-

sødt

Chokolade valnødder og koji-is	155,-
Reine Claude blomme - Danmark marzipan, estragon og hvid chokolade	140,-
Grillet skumfidus- og mælkeis - Søtofte 6g kaviar, Gastro unika	195,-
Æble Fermenteret fløde, kantarel is og citrontimian	135,-
Fiskebaren's flødebolle Kardemomme og mørk chokolade	45,-
Kaffe og æblekage (kun til frokost)	95,-

Kaffe, te og avec

Espressokaffe / med mælk	30,- /40,-
Te	45,-

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

Gebyr ved internationale betalingskort kan forekomme