



## Fiskebaren

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,-
Perles de l'impératrice #3 - Bordeaux, Frankrig fyldig, kødfuld og sprød	110,-	/	215,-	/	410,-
Gigas - Limfjorden den invasive østers - spis - spis - spis	110,-	/	215,-	/	410,-

## Østerssmagning

1 af hver ovenstående	5 stk.	220,-
2 af hver ovenstående	10 stk.	395,-
3 østers og Fiskebaren's bloody mary (kun frokost)		175,-

## Snacks

Fiskebarens surdejsbrød & tangsmør	35,-
Fisketærte torsk og ørred, ærter og Guldklimp-ost	125,-

### Rå forretter

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

Slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltede brændte løg	190,-
Knivmuslinger - Holland persille og citron	125,-
Rejer - dybhavet Norge agurk, mild peberrod og østers-urt	180,-
Sikrom - Sverige dild, creme fraîche og tangvaffel	175,-
Sandart - Tissø glaskål, østers creme og hvide ribs	160,-
Tæppemusling - Hitra ø hyldeblomst og purløg	195,-
Hiramasa - Hanstholm estragon, sennepskarse og sesam	175,-
Baby romaine salat - Kiselgården spinat, radise og romaine pesto	95,-

### Varme forretter

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

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,-
Kålskud - Lammefjorden hjertemusling, tang, ramsløg og mandler	165,-
	tilføj kaviar 75,-
Kammusling - Norge grillet blommesten og løg blomst	165,-
Lyssej - Nordsøen butternut squash, kål, koji og ristede mandler	250,-
Kuller - Danmark butternut squash, kål, koji og ristede mandler	215,-
Jomfruummer - Norge grillet citron og tang	375,-
1/2 Snekrabbe - Norge pocheret sommersylt, smør og purløg	395,-

## Hovedretter

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

Helleflynder - Norge  
stegt  
jordkokker og syltede tragtkantareller  
grød af perlebyg med røget ål, ørredrogn og makrelhjerte 395,-

Pighvar - Vestkysten  
bagt  
jordkokker og syltede tragtkantareller  
grød af perlebyg, røget ål, ørredrogn og makrelhjerte God til en: 425,-  
God til to: 800,-

Torskehale - Vestkysten  
bagt  
jordkokker, kantarel, blomme, dild  
grød af perlebyg, røget ål, ørredrogn og makrelhjerte God til to: 750,-

Havtaskehovede - Norge  
stegt  
jordkokker og syltede tragtkantareller  
grød af perlebyg, røget ål, ørredrogn og makrelhjerte. God til to: 900,-

Oksemørbrad - fra 'Spis min gris'  
grillet  
rødbede, oksehale, røgede kartofler 445,-

## Vegetarisk

Blomkål - Danmark  
mandel, mjød og brøndkarse 225,-  
grød af perlebyg, boghvede og svampe tilføj kaviar 75,-

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

## Oste

Julsø Maestro - Them Mejeri	
Nora Mundo - Tebstrup Mejeri	
Rød løber - Gjesing Mejeri	
Høgelundgaard 8 - Høgelunggaard Mejeri	
Stegt rugbrød og havtorn	155,-

## Desserter

Jordbær fra sommeren 2023 - Danmark tonkabønne, jernurt og kefir iscreme	140,-
Chokolade og valnødde kage i 4 lag koji-iscreme	155,-
Cheesecake søsalat og Gastro Unika kaviar	195,-
Tipsy cake varm brioche, sortned pære og marcipan	135,-
Fiskebaren's flødebolle smag af karameliseret æble	45,-

## Kaffe, te og avec

Espresso	30,-	2011 Marc du Jura, Domaine Labet	100,-
Americano	30,-	Fine de Bourgogne, Guillemot-Michel	120,-
Kaffe med mælk/havre mælk	40,-	Cognac Bourgoin 'Marée Haute'	110,-
Te, kande	45,-	Grappa Levi 'Barberesco'	90,-
		Aqua Vitae Sydfyn 'Conference pære'	65,-

Vi har også en større avec liste

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

**Gebyr ved internationale betalingskort kan forekomme**