



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
Legris #3 - Bretagne, Frankrig sød, nøddeagtig smag	125,-	/	235,-	/	440,-
Gillardeau #4 - Portugal, Irland, Utah beach og Marennes i sin egen liga siden 50'erne	140,-	/	260,-	/	495,-
Monsieur Jean Paul #4 - Normandiet, Frankrig salt og fast i kødet	125,-	/	235,-	/	445,-
Roumégous Spéciales #3 - Bretagne, Frankrig kødfuld med frisk havsmag	125,-	/	235,-	/	445,-
Gigas #2-3 - Limfjorden den invasive østers - spis - spis - spis	110,-	/	215,-	/	410,-
<u>Østerssmagning</u>					
1 af hver ovenstående			5 stk.		210,-
2 af hver ovenstående			10 stk.		385,-
3 østers og Fiskebaren's bloody mary (kun frokost)					175,-

Snacks

Fiskebarens surdejsbrød og tangsmør	35,-
Fisketærte torsk, ærter og Guldklump-ost	125,-
Donut hummer, crème fraîche og kaviar	225,-
Jomfruhummer - Sverige forårsløg og citron	250,-

Rå forretter

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

Slethvar - Vestkysten røget musling, tang, rugbrød og brændte, syltede løg	195,-
Knivmuslinger - Holland persille, citron og ricotta	195,-
Løjrom - Sverige dild, crème fraîche og tangvaffel	250,-
Hiramasa - Hanstholm agurk, dild, sankthansurt og mandel	170,-
Sandart - Tissø estragon, sennepskarse og sesam	175,-
Tæppemusling - Hitra Ø tangcreme og purløg	195,-
Tun - Spanien æggeblomme, Karl Johan og kaviar	345,-
Taskekrabbe - Limfjorden æble, kålrabi og citronverbena	245,-
Rejer - Norge søsalat og skyr	185,-
	tilføj kaviar 100,-
Baby romaine salat - Danmark 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 - Norge letrøget fisk, friterede kartofler og rå remoulade	175,-
Blæksprutte - Nordsøen kinaradise, persille og kyllingedashi	215,-
Lyssej - Vestkysten græskar, kastanje og sort sesam	215,-
Hiramasahoved - Hanstholm glaseret med kombu og svampe	195,-
Jomfruhummer - Sverige rød peber, pinjekerner og citrus	385,-
Kammusling - Norge porre, flækært og røget ål	245,-
	tilføj kaviar 100,-
Kulmulevinge - Vestkysten ramsløg og fyrrehonning	160,-
Rødbede - Danmark rygeost, tunhjerte, hasselnød og Hallands Siren	165,-
	tilføj kaviar 100,-

Hovedretter

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

Torsk - Vestkysten
stegt
jordkokker, kåltoppe, kantareller, brøndkarse og valnød
linser, røget musling og søsalat grød 395,-

Søtunge - Vestkysten
stegt
jordkokker, kåltoppe, kantareller, brøndkarse og valnød
linser, røget musling og søsalat grød
god til en 650,-

Slethvar & Pighvar - Vestkysten
grillet
jordkokker, kåltoppe, kantareller, brøndkarse og valnød
linser, røget musling og søsalat grød
større fisk, god til at dele - markedspris

Havtaskehoved - Vestkysten
bagt
jordkokker, kåltoppe, kantareller, brøndkarse og valnød
linser, røget musling og søsalat grød
god til to 800,-

Oksemørbrad - Danmark
grillet
rødbede, oksehale og røget kartoffel 445,-

Vegetarisk

Blomkål - Danmark
mandel, mjød og brøndkarse
linser og søsalat grød 225,-
tilføj kaviar 100,-

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

Oste

Pers fåreost - Hårbølle Mejeri - Danmark	
Rød Løber - Gjesing Mejeri - Danmark	
Sörmlands Ädel - Jürss Mejeri - Sverige	
Henrykt - Mammen Mejeri - Danmark	
Stegt rugbrød og løgchutney	155,-

Desserter

Chokolade - Danmark	
sort sesamkage og cremeux af kakaoskal	
hvid chokoladeis og sesam miso	155,-
Jordbær 2024 - Danmark	
jordbær, kefirmousse, sesam og citronverbena	135,-
Tipsy brunsviger - Danmark	
varm brioche med rom- og kaffeis	110,-
Kombu-is, vaniljeolie og kaviar	165,-
Fiskebarens flødebolle	
muslingelakrids	45,-

Kaffe, te og avec

Espresso	30,-		
Americano	30,-	Grappa bianco, Levi	90,-
Kaffe med mælk/havre mælk	40,-	Double zero, Cyril Zangs	90,-
Te, kande	45,-	Cognac Bourgoin `Double Lies	100,-

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