



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
Joséphine #3 - Boulogne, Frankrig sød og knasende	145,-	/	270,-	/	500,-
Gillardeau #4 - Portugal, Irland, Utah Beach og Marennes i sin egen liga siden 50'erne	145,-	/	270,-	/	500,-
Jean Paul #3 - Utah Beach, Normandiet fast med mild, balanceret salthed	145,-	/	270,-	/	500,-
Roumégous Spéciales #3 - Bretagne, Frankrig kødfuld med frisk havsmag	130,-	/	245,-	/	460,-
Gigas #2-3 - Limfjorden den invasive østers - spis - spis - spis	115,-	/	220,-	/	415,-
<u>Østerssmagning:</u>					
1 af hver ovenstående			5 stk.		220,-
2 af hver ovenstående			10 stk.		390,-
3 østers og Fiskebaren's bloody mary (kun frokost)					175,-

Snacks

Fiskebarens surdejsbrød og tangsmør	35,-
Donut krabbe, crème fraîche og kaviar	225,-
Fisketærte torsk, ærter og Guldklimp-ost	125,-
Søpindsvin - Island gulerod og hasselnød	195,-

Rå forretter

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

Aborre - Tystrup-Bavelse røget musling, tang og brændte, syltede løg	225,-
Knivmuslinger - Holland plankton, persille, citron og ricotta	195,-
Løjrom - Sverige dild, crème fraîche og tangvaffel	250,-
Hiramasa - Hanstholm stikkelsbær, dild og mandel	220,-
Ørred - Bisserup citronmelisse, grøn peberfrugt og tang	185,-
Tun - Spanien solbær og røget ål-aioli	295,-
Rejer - Eidshaug søsalat og kærnemælk	185,-
	tilføj kaviar 100,-
Salat - Sjælland spinat, rygeost og kammuslingrog	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	175,-
Fish n`chips - Vestkysten letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade	185,-
Blæksprutte - Det Baleariske hav kinaradise, persille og kyllingedashi	220,-
Havtaske - Nordsøen butternut squash, kastanje og helt rogn	295,-
Lyssej - Norskehavet svampe, knoldselleri og hjertemuslinger	215,-
Kammuslinger - Norge jordkokker og shiso	275,-
	tilføj kaviar 100,-
Hummer - Limfjorden kvæde, gulerødder og tørret skinke	750,-
Torsk - Vestkysten radiser, tun hjerte, grønne jordbær og kylling smørsovs	235,-

Hovedretter

Blåmuslinger - Limfjorden		
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og dobbelt fløde		210,-
Helleflynder - Norskehavet		
stegt		
kål, grønne tomater og mild peberrod		
kartoffelmos, røget musling		395,-
Skærising - Vestkysten		
stegt		
kål, grønne tomater og mild peberrod		
kartoffelmos, røget musling		
	god til en	345,-
	god til to	650,-
	god til tre	950,-
Havtaskehoved - Nordsøen		
bagt		
kål, grønne tomater og mild peberrod		
kartoffelmos, røget musling		
	god til en	600,-
	god til to	1200,-
	god til tre	1800,-

Kød

Svinenakke - Lillegården, Fyn		
grillet		
brændt æble, kåltoppe og estragon		375,-

Vegetarisk

Blomkål - Danmark		
mandel, mjød og brøndkarse		225,-
kartoffelmos	tilføj kaviar	100,-

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

Ost

Nørregårds brie - Nørregård Mejeri - Danmark	
Rød Løber - Gjesing Mejeri - Danmark	
Sörmlands Ädel - Jürss Mejeri - Sverige	
Henrykt - Mammen Mejeri - Danmark	
tang og løgchutney	155,-

Desserter

Chokolade - Honduras	
brownie, grøn valnød ganache, birkes og solbær	155,-

Pære - Danmark	
boghvede, kvæde og mandelkage	150,-

Figen - Sverige	
kakaoskal, miso og hørfrø	95,-

Kelp brioche	
bergamotte og æble	145,-

Fiskebarens flødebolle	
kammuslingsrogn og kardemomme	45,-

Kaffe, te og avec

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

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