



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

	$\frac{1}{4}$	/	$\frac{1}{2}$	/	1 dusin
Baby Kys #5 - Bretagne, Frankrig sød og kødfuld	125,-	/	240,-	/	435,-
Gillardeau #4 - Portugal, Irland, Utah Beach og Marennes i sin egen liga siden 50'erne	145,-	/	270,-	/	500,-
La Gamén #6 - Gouville-sur-Mer, Frankrig fast og lille med en mild, balanceret salthed	110,-	/	210,-	/	400,-
Roumégous Spéciales #3 - Bretagne, Frankrig kødfuld med frisk havsmag	130,-	/	245,-	/	460,-
Gigas #2-3 - Rømø den invasive østers - spis - spis - spis	110,-	/	210,-	/	380,-

Østerssmagning:

1 af hver ovenstående	5 stk.	210,-
2 af hver ovenstående	10 stk.	380,-
3 østers og Fiskebaren's bloody mary		195,-

Snacks

Fiskebarens surdejsbrød og tangsmør	35,-
Donut krabbe, crème fraîche og kaviar	225,-
Fisketærte torsk, ærter og Guldklump-ost	125,-
Fjordrejer mælkebrød og æg	135,-

Rå forretter

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

Knivmuslinger - Norge plankton, persille, ansjoser og røget Loke	195,-
Løjrom - Sverige dild, crème fraîche og tangvaffel	250,-
Slethvar - Thorsminde røget musling, brøndkarse og radise	225,-
Hiramasa - Hanstholm stikkelsbær, dild og mandel	220,-
Makrel - Skagerrak tomat, lever og peberrod	195,-
Ørred - Bisserup citron verbena, grøn peberfrugt og søfennikel	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 hestebønner, cashewnød og Vin Jaune	295,-
Kammuslinger - Norge courgette, syre, pistacie og kærnemælk	275,-
	tilføj kaviar 100,-
Havbars - Kattegat rød peber og majs	275,-
Hvide asparges - Holland jomfruhummer og estragon	345,-
Hummer - Limfjorden kvæde, gulerødder og tørret skinke	750,-
Ærter - Danmark ål, dild og blæksprutteost	250,-
	tilføj kaviar 100,-
Torsk - Vestkysten spidskål, ærter og kylling smørsovs	235,-
Hiramasahoved - Hanstholm glaseret med kombu og svampe	195,-

Hovedretter

Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og dobbelt fløde		210,-
Kulmule - Norskehavet stegt grønne asparges, agurk, fyr og mild peberrod nye kartofler, løvstikke og tang		425,-
Pighvar - Vestkysten grillet grønne asparges, agurk, fyr og mild peberrod nye kartofler, løvstikke og tang	god til en god til to god til tre	465,- 875,- 1225,-
Stor fisk - Vestkysten grillet grønne asparges, agurk, fyr og mild peberrod nye kartofler, løvstikke og tang	god at dele - markedspris	

Kød

Oksekød - Salsbjerggård grillet oksetunge, -kæbe og -filet og grillet kål		375,-
---	--	-------

Vegetarisk

Blomkål - Danmark mandel, mjød og brøndkarse nye kartofler	tilføj kaviar	225,- 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	
boghvede, tonkabønne og jomfruhummerkaramel	155,-

Jordbær - Danmark	
grønne mandler, kvæde te og koldskål	145,-

Figen - Sverige	
kakaoskal, miso og hørfrø	95,-

Rabarber - Danmark	
verbena, mandel og tang kage	150,-

Fiskebarens flødebolle	
solbærblad og hvid chokolade	45,-

Kaffe, te og avec

Espresso	30,-		
Americano	30,-	Grappa bianco, Levi	90,-
Kaffe med mælk/havre mælk	40,-	Cognac Bourgoïn `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