

THE FISH PROJECT

Menu

DELERETTER

Vi anbefaler min.

2 retter pr person

TUNTATAR — 55,-

lime, soya, avocado-puré, trøffelolie

LAKSETATAR — 55,-

østersauce, limeskal, purløg

AVOCADO & REJER — 45,-

halv avocado med bearnaise og rejer

ARANCINI (3STK) — 45,-

risottokugler med rejer, overtrukket med rasp og friturestegt

TATAKI TUN — 55,-

tyndskåret lynstegt tun klædt i en forfriskende teriyaki sauce og garneret med wasabi mayo

ØSTERS — 30,- / 150,-

Fine de Claire

1 stk/6 stk

SIDERETTER

GRØN SALAT — 35,-

GRILLET PADRON PEBER — 45,-

GRATINEREDE KARTOFLER — 45,-

POMMES FRITES — 45,-

serveres med dip

BLANDEDE GRØNTSAGER — 45,-

blomkål, gullerod, zucchini og tomater

MAIN

TUNTATAR — 145,-

lime, soya, avocado-puré, trøffelolie

serveres med friter

LAKSETATAR — 145,-

østersauce, limeskal, purløg

serveres med friter

GRILLET BLÆKSPRUTTE — 135,-

grillede blæksprutte tentakler med spansk

inspireret pommes Anna

PIL SELV REJER — 119,-

serveres med brød og hvidløgsmayo

PIL SELV REJER — 119,-

serveres med brød og hvidløgsmayo

TUN STEAK — 150,-

serveres med puré m. søde kartofler infuseret

med wasabi og blomkål

FISKESUPPE — 145,-

argentinske rejer, blæksprutte, kullerfillet
og muslinger

SKALDYRS PASTA — 145,-

argentinske rejer, blæksprutter og muslinger,
tomater, kapers og hvidløg

LAKSE PASTA — 109,-

laks, fløde, kapers og tomater

DORADE ROYAL — 169,-

en hel Dorade Royal fisk

FAVORITTER

FISH N' CHIPS — 155,-

klassisk Fish n' Chips med tartarsauce

MOULLES FRITES — 145,-

serveres med mayo og brød

“STEGT FRA HAVET” — 145,-

friterede argentinske rejer og blæksprutte serveres med zucchini,
gullerods chips og mayo.

EXTRAS

BRØD & SMØR — 25,-

BRØD — 10,-

SMØR — 20,-

HVIDLØGSMAYO — 12,-

TARTARSAUCE — 15,-

KETCHUP — 10,-