

FROKOSTSPECIALITETER

serveres fra 11.30 - 16.00

Klassisk smørrebrød

Vi anbefaler 2 stykker per person eller en af vores Smørrebrødstallerkener med tre mindre stykker

Skagentoast håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød.....	125
Hønsesalat kylling, asparges, sennep, urter, sprødt kyllingeskind, ristet surdejsbrød.....	125
Karry-sennepssild smilende æg, rødløg, kapers, dild, rugbrød.....	125
Æg og rejer håndpillede Nordsørejer, æg, mayonnaise, dild, citron, rugbrød.....	125
Kartoffelmad (V) små kartofler, mayonnaise, friterede løg, karse, rugbrød.....	125
Smørstegt fiskefilet remoulade, citron, rugbrød.....	125
Smørstegt fiskefilet med Nordsørejer mayonnaise, citron, dild, rugbrød.....	145

Smørrebrødstallerken 1 karry-sennepssild, æg og rejer, smørstegt fiskefilet.....	215
---	-----

Smørrebrødstallerken 2 skagentoast, hønsesalat, smørstegt fiskefilet.....	215
--	-----

Frokosttallerken

Laksetatar, Skagensalat & Bacalao serveres med ristet surdejsbrød.....	235
---	-----

Snaps

Hjemmelavet snaps med æble & peberrod	50
Hjemmelavet snaps med dild, agurk & citron	50
Hjemmelavet snaps med blommer, timian & honning	50
Aalborg Nordguld Akvavit <i>kommen, dildfrø, sherryfade, 40%, Danmark</i>	60
Linie Akvavit <i>egefade, sherry, urter, 41,5%, Norge</i>	60

Bitter

Michael Bitter <i>33%, Danmark</i>	50
---	----

APÉRITIF

En god start inden måltidet

Cava Brut Naturee Ademats, Spanien - Økologisk.....	95
Champagne Brut Mandois Champagne, Frankrig.....	175
Aperol Spritz Aperol, cava, danskvand, appelsin.....	115
Hugo hyldeblomstlikør, cava, danskvand, mynte, lime.....	115
Gin & Tonic Hendrick's Gin, Fentiman's Tonic, agurk.....	115
Negroni Hendrick's Gin, Campari, vermouth, appelsin.....	125

Se vores fulde udvalg på bagsiden under Drinks

SNACKS

Saltede mandler.....	40
Oliven med fyld af ansjoser.....	50



ØSTERS

Serveres med vinaigrette & citron

3 / 6 / 12 stk.

La Coutainvillaise
100 / 200 / 400

Roumegous Fine de Claire
135 / 270 / 540

Gillardeau Speciales No. 4
145 / 290 / 580

Østersssmagning:
En af hver - 3 stk. 125
To af hver - 6 stk. 250
Fire af hver - 12 stk. 500



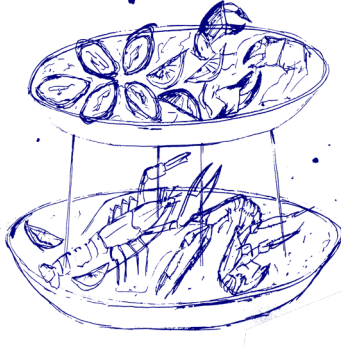
SKALDYRSFAD

Serveres afkolet
med ristet brød, cocktailsauce,
mayonnaise, vinaigrette & citron

Østers, jomfruhummer,
krabbeklør, hummer,
pil-selv-rejer

Lille - én person 550
Stort - to personer 1100

Tilkøb - 30 g. Rossini Bearii Caviar +325



Ved betaling med kreditkort pålægges kreditkortselskabets gebyr

BISTRO MENU 495

Skagensalat

håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød

Bagt laks

asparges, små kartofler, blanquette sauce

Pavlova

sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme

Tilføj vinmenu (3 glas) 295 inkl. filtreret vand m/u brus

FORRETTER

Laksetatar citrusmarineret, friske urter, ørredrogn.....	135
Skagensalat håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød.....	155
Calamari friteret danske blæksprutter, tartarsauce, citron.....	150
Grillede peberfrugter & bøffelmozzarella (M) m. ristet surdejsbrød & basilikum.....	130
Bacalao torskefisk, olivenolie, salvie, ristet surdejsbrød.....	125
Fiskesuppe dagens fangst af torskefisk, bælgede ærter, muslingefond, fløde. friske urter..	135
Jomfruhummere hvidløg, persille, citron (lille / stor).....	200 / 400
Halv hummer ristet brød, mayonnaise, citron.....	225
Caviar, Rossini Baerii, 30 g. blinis, creme fraiche, skalotteløg.....	350

HOVEDRETTER

Fish’n’Chips friteret torskefisk, ærtepuré, pommes frites, tartarsauce.....	199
Moules Frites blåmuslinger, hvidvin, fløde, løg, hvidløg, urter, pommes frites, aioli.....	225
Dagens fladfisk meunierestegt, små kartofler, brunet smørsauce m. estragon.....	310
Bagt laks asparges, små kartofler, blanquette sauce.....	255
Tagliolini ai Gamberoni pasta m. store rejer, tomater, hvidvin, hvidløg, chili.....	235
Hel hummer ristet brød, mayonnaise, citron.....	500
Tagliolini al pesto Genovese (V) Tagliolini pasta m. basilikumspesto & grønne bønner..	175
Ribeye ca. 300 g., knoldselleri, tyttebær, små kartofler, rødvinsauce.....	335

TILBEHØR

Hjemmebagt surdejsbrød m. smør.....	45
Grøn salat hjertesalat, rødløg, agurker, valnødder, vinaigrette.....	65
Pommes frites m. mayonnaise.....	65

DESSERTER

Brombær pannacotta brombær-coulis, krystaliseret hvid chokolade.....	100
Pavlova sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme.....	125
Karamel Sundae vaniljeis, hasselnøddecrumble, saltet karamelsauce.....	100
Affogato vaniljeis, espresso (tilføj 3 cl. amaretto + 35).....	75



MOUSSERENDE VIN

Cava Brut Naturee Ademats, Spanien - Økologisk.....	95 / 450
Champagne Brut Mandois Champagne, Frankrig.....	175 / 750
Cremant de Bourgogne Paul Delane, AOP Bourgogne, Frankrig.....	500
Rosé Champagne Deutz Rosé Vintage Champagne, Frankrig.....	950
Blanc de blanc Champagne Laherte Frères, Brut Champagne, Frankrig.....	950

ALKOHOLFRI VIN

Muri Passing Clouds København, Danmark, mousserende.....	105 / 500
--	-----------

ROSÉVIN

Decore Rosé IGP, Producteurs Plaimont, Vötes de Gascogne, Frankrig.....	95 / 450
Eau de Provence Private Wine Collection Côtes de Provence, Frankrig.....	120 / 550
Rosé Loire Hervé Villemade Frankrig - Naturvin.....	500

ORANGEVIN

Trebbiano Ex Alba, Podere Pradarolo Emilia-Romagna, Italien - Naturvin.....	110 / 550
---	-----------

HVIDVIN

Grenache Blanc Le Petit Chat Blanc, VDF Frankrig.....	95 / 450
Riesling, Rheingau Trocken, 50 Schloss Johannisberg Tyskland.....	110 / 550
Chardonnay, Bourgogne La Soeur Cadette Fankrig - Naturvin.....	125 / 600
Grüner Veltliner, Kremstal Dominique Stagård Østrig.....	475
Albarino, Rias Baixas Lagar de Cervera Spanien.....	550
Chenin Blanc, Loire Poil de Lièvre, Domaine Bobinet, Loire Frankrig.....	650
Sauvignon Blanc, Sancerre Paul Prieur et Fils Loire, Frankrig.....	700
Chardonnay, Chablis Le Soeur Cadette Frankrig - Naturvin.....	800
Chardonnay, Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes, Roche de Bellene Frankrig...	1200

RØDVIN

Grenache & Syrah Lanquedoc, Le Petit Chat, VDF Frankrig.....	95 / 450
Barbera d’Alba G.D. Vajra, D.O.C. Italien.....	110 / 550
Sangiovese, Toscana Montesecondo, Rosso Italien.....	500
Pinot Noir, Bourgogne Domaine Montanet-Thoden Bourgogne, Frankrig - Naturvin.....	650
Grenache Noir, Syrah Fabrice Dodane, Tout Facile Jura, Frankrig - Naturvin.....	750
Nebbiolo, Barolo, D.O.C.G, Albe G.D. Vajra Piemonte, Italien.....	1000

DESSERTVIN

Tawny Port The Tawny, Reserve, Graham’s Douro, Portugal.....	100 / 575
Moscato d’Asti D.O.C.G, Prunotto Estate Piemonte, Italien.....	550

Se vores udvalg af øl, drinks, vand & kaffe på bagsiden

ØL		
Fad		
Nørrebro Bryghus Pilsner	4,8%.....	69
Nørrebro Bryghus Classic	4,8%.....	69
Nørrebro Bryghus Stuykman Weissbier	5%.....	69
Nørrebro Bryghus Bombay IPA	6,5%.....	79
Nørrebro Bryghus King’s County Brown Ale	5,5%.....	79
Flaske		
Heineken 0,0%	33 cl.....	45

VAND		
Hjemmelavet lemonade	citron.....	45
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi.....		40
Appelsinjuice, Æblemost, Sæsonens variant	økologisk.....	50
Filtreret vand med / uden brus	ad libitum pr. person.....	30



DRINKS		
Spritzere		
Aperol Spritz	Aperol, cava, danskvand, appelsin.....	115
Limoncello Spritz	limoncello, cava, danskvand, citron.....	115
Hugo	hyldeblomstlikør, cava, danskvand, mynte, lime.....	115
Lillét Rosé Spritz	Lillét Rosé, cava, danskvand, lime.....	115
Gin		
Gin & Tonic	Hendrick's Gin, Fentiman's Tonic, agurk.....	115
Tequila		
Paloma	tequila, grapesodavand, lime.....	115
Whiskey		
Irish Coffee	filterkaffe, Tullamore Dew Irish Whiskey, flødeskum (dobbelt +30).....	100
Classics		
Negroni	Hendrick's Gin, Campari, vermouth, appelsin.....	125
Americano	vermouth, Campari, danskvand, appelsin.....	90

ALKOHOLFRI DRINKS		
Rabarberdrøm	0,0% alkohol, rabarber, vanilje, frysetørrede rosenblade.....	75
Sparkling Lemon	0,0% alkohol, lemonsirup, alkoholfri mousserende vin, citron.....	75

KAFFE & THE		
Americano.....		35
Espresso.....		35
Cappuccino eller Caffè Latte.....		45
The sort, grøn eller urtethe.....		40

RESTAURANT HAVFRUEN

En fiske- og skaldyrsbistro, der arbejder hen imod kun at servere fisk og skaldyr, som primært er fanget i danske farvande med de naturskånsomme certifikater MSC* eller ASC^ og Natur-Skånsom**

***Marine Stewardship Council (MSC)** er et certifikat, der sikrer, at fisk er fanget så det ikke påvirker bestanden. Fangsten er foregået, så det påvirker miljøet mindst muligt og sørger for, at fiskeriforvaltningen er mest effektiv.

^Aquaculture Stewardship Council (ASC) er et certifikat, der sikrer, at fiskeopdræt foregår på en sund og ansvarlig måde, hvor fiskene får det rigtige at spise, det rigtige vand at svømme i og de rigtige undersøiske forhold.

****NaturSkånsom** er et certifikat, der sikrer forbrugeren, at fiskene er fanget efter følgende fem krav: Skånsomme Fangstmetoder, Sunde Bestande, Mindre Fartøjer, Kystnært og Kvalitet.

BLÅMUSLINGER

Mytilus edulis

Blåmuslingen er den mest almindelige musling i Danmark. Den findes overalt i de danske farvande og fjorde og som opskyl på kyster og strande. Muslingen lever på lavt vand ud til ca. 40-50 meters dybde, hvor den er fasthæftet til underlaget. Blåmuslingen er fyldt med både A, B, C og D vitaminer, og er desuden en af de mest bæredygtige råvarer, der findes.

TIARMET BLÆKSPRUTTE

Loligo forbesii

Lever på dybder mellem 10-400 meter og findes oftest på sandede og mudrede havbunde. Blæksprutten spiser ofte små fisk eller andre blæksprutter. Den har otte små arme og to store fangarme, som alle er forsynede med sugeskiver, der bruges til at fange og fastholde bytte.

TASKEKRABBE

Cancer pagurus

Taskekrabber er rødbrune krabber med to glatte og kraftige klosakse med sorte spidser. I panden har den to øjne og fem små tænder. Krabben lever i havområder med dybde på 3-50 meter, men den overvintrer dog på noget dybere vand. Taskekrappen lever på stenet, sandet og mudret havbund og kan ses hele året.

Type	Latinsk navn	Fangstområde	Fangst metode (primær)
Blåmuslinger	Mytilus edulis	Limfjorden	Skrabere
Torsk	Gadus morhua	Norskehavet	Trawl
Tiarmet blæksprutte	Logligo forbesii	Skagerrak/ Kattegat	Trawl
Laks	Salmo salar	Færøerne	Opdræt
Krabbeklør	Cancer pagurus	Skagerrak/ Kattegat	Garn



HAVFRUEN

Fiske- og skaldyrsbistro

Nyhavn 39
1051 København

+45 33111138
@havfruen_nyhavn39