

## MOUSSERENDE VIN

Glas / Flaske

<b>Cava Brut</b> Naturee <i>Ademats, Spanien - Økologisk</i> .....	95 / 450
<b>Champagne Brut</b> Mandois <i>Champagne, Frankrig</i> .....	165 / 700
<b>Pet Nat</b> Tinc Set, Mas Candí <i>Spanien - Naturvin</i> .....	450
<b>Cremant de Bourgogne</b> Le Grande Classique, Domaine Bruno Dangin <i>Frankrig</i> ...	550
<b>Champagne</b> Deutz Rosé Vintage <i>Champagne, Frankrig</i> .....	1200
<b>Rosé Champagne</b> Deutz Rosé Vintage <i>Champagne, Frankrig</i> .....	1200

## ALKOHOLFRI VIN

<b>Muri</b> Passing Clouds <i>København, Danmark - mousserende</i> .....	105 / 500
--	-----------

## ROSÉVIN

<b>Decore Rosé</b> IGP, Côtes de Gascogne <i>Frankrig</i> .....	85 / 400
<b>Limited Edition Rosé</b> Château Minuty, AOP <i>Côtes de Provence, Frankrig</i> .....	120 / 550
<b>Gamay &amp; Grolleau, Loire</b> Vin de Frantz <i>Frankrig - Naturvin</i> .....	500

## ORANGEVIN

<b>Puesta en Chus</b> Bodega Frontio <i>Arriba, Spanien - Naturvin</i> .....	500
--	-----

## HVIDVIN

<b>Grenache Blanc</b> Le Petit Chat Blanc, VDF <i>Frankrig</i> .....	85 / 400
<b>Riesling, Rheingau</b> Trocken, 50 Schloss Johannisberg <i>Tyskland</i> .....	105 / 500
<b>Chardonnay, Bourgogne</b> La Soeur Cadette <i>Frankrig - Naturvin</i> .....	120 / 525
<b>Grüner Veltliner, Kremstal</b> Dominique Stagård <i>Østrig - Økologisk</i> .....	475
<b>Albarino, Rias Baixas</b> Lagar de Cervera <i>Spanien</i> .....	550
<b>Chenin Blanc, Loire</b> Frantz Saumon <i>Frankrig - Økologisk</i> .....	600
<b>Chardonnay, Chablis</b> Récolte <i>Frankrig - Økologisk</i> .....	800
<b>Chardonnay, Meursault</b> Maison Joseph, Drouhin <i>Bourgogne, Frankrig</i> .....	1200

## RØDVIN

<b>Grenache &amp; Syrah</b> Lanquedoc, Le Petit Chat, VDF <i>Frankrig</i> .....	85 / 400
<b>Barbera d'Alba, Macarini</b> Ciabot Camerano, D.O.C. <i>Italien</i> .....	100 / 500
<b>Pinot Noir, Beaujolais</b> Arnaud Combier <i>Frankrig</i> .....	550
<b>Sangiovese, Chianti Classico</b> , Montescondo <i>Italien - Økologisk</i> .....	700
<b>Gamay, Cru Beaujolais</b> Julien Sunier, Morgon <i>Bourgogne, Frankrig</i> .....	850
<b>Nebbiolo, Barolo</b> D.O.C.G, Albe G.D. Vajra <i>Piemonte, Italien</i> .....	1000

## DESSERTVIN

<b>Tawny Port</b> The Tawny, Reserve, Graham's <i>Douro, Portugal</i> .....	95 / 550
<b>Moscato d'Asti</b> D.O.C.G, Prunotto Estate <i>Piemonte, Italien</i> .....	550



## 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 NaturSkånsom\*\*

**\*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. Taskekrabben lever på stenet, sandet og mudret havbund og kan ses hele året.

Type	Latinsk navn	Fangstområde	Fangstmetode (primær)
<b>Jomfruummere</b>	<i>Nephrops Norvegicus</i>	Skagerak, Nordsøen, Kattegat	Tejner
<b>Torskefisk</b>	<i>Gadus morhua</i>	Vesterhavet	Krog, line & garn
<b>Fladfisk</b>	<i>Microstomus Kitt</i>	Langø, Korsør	Garn
<b>Laks</b>	<i>Salmo salar</i>	Hirtshals	Landbaseret opdræt
<b>Krabbeklør</b>	<i>Cancer pagurus</i>	Vesterhavet	Tejn & ruser



# HAVFRUEN

## Fiske- og skaldyrsbistro

Nyhavn 39  
1051 København

+45 33111138  
@havfruen\_nyhavn39

## APÉRITIFS

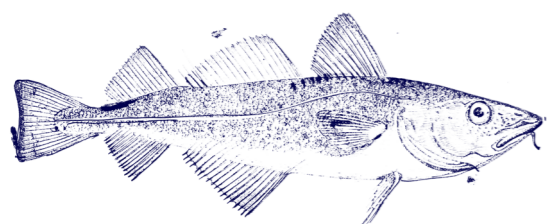
En god start inden middagen

<b>Cava Brut Naturee</b> Ademats, Spanien - <b>Økologisk</b> .....	95
<b>Champagne Brut Mandois</b> Champagne, Frankrig.....	165
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, cava, danskvand, appelsin.....	100
<b>Hugo</b> hyldeblomstlikør, cava, danskvand, mynte, lime.....	100
<b>Gin &amp; Tonic</b> Hendrick's Gin, Fentiman's Tonic, agurk.....	115
<b>Negroni</b> Hendrick's Gin, Campari, vermouth, appelsin.....	125

Se vores fulde udvalg under Drinks

## SNACKS

<b>Saltede mandler</b> .....	40
<b>Oliven</b> .....	45



## ØSTERS

Serveres med vinaigrette & citron

3 / 6 / 12 stk.

**La Coutainvillaise**  
100 / 200 / 400

**Antilope**  
135 / 270 / 540

**Gillardeau**  
145 / 290 / 580

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



Omdrejningspunktet er naturligvis friskfanget fisk og skaldyr fra danske farvande omkring os. Dog er vores østers fra Frankrig og hummer fra Canada.

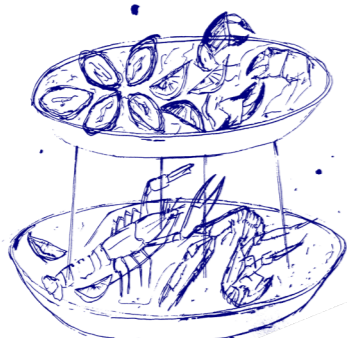
## SKALDYRSFAD

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

**Østers, jomfruhummer, krabbelør, hummer, pil-selv-rejer**

Lille - én person 550  
Stort - to personer 1100

Tilkøb - 30 g. Rossini Bearii Caviar +325



## TASTING MENU

Skal bestilles af hele selskabet - Serveres Family Style

495 kr. per person

### Første Servering

Calamari, Skagensalat, Laksetatar m. ristet suredejsbrød

### Anden Servering

Tagliolini alle Vongole pasta m. hjertemuslinger, tomat, hvidvin, hvidløg, chili

### Tredje Servering

Helleflynder m. porrer, gulerødder, spinat, små kartofler, safransauce

### Dessert

Citrontærte m. italiensk marengs

## FORRETTER

<b>Skaguntoast</b> håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød.....	145
<b>Calamari</b> friteret danske blæksprutter, tartarsauce, citron.....	150
<b>Laksetatar</b> citrusmarineret, friske urter, ørredrogn.....	130
<b>Arancini (V)</b> paneret og friteret risottokugler m. safran, parmesan, romescosauce.....	115
<b>Bacalao</b> torskfisk, olivenolie, salvie, ristet surdejsbrød.....	120
<b>Fiskesuppe</b> hvid fisk, tomat, porrer, løg, safran & ristet surdejsbrød m. aioli.....	130
<b>Jomfruhummere</b> hvidløg, persille, citron (lille / stort).....	200 / 400
<b>Halv hummer</b> ristet brød, mayonnaise, citron.....	225
<b>Caviar, Rossini Baerii, 30 g.</b> blinis, creme fraiche, skalotteløg.....	325

## HOVEDRETTER

### FISK & SKALDYR

<b>Fish'n'Chips</b> friteret torskfisk, ærtepuré, pommes frites, tartarsauce.....	189
<b>Moules Frites</b> blåmuslinger, hvidvin, fløde, løg, hvidløg, urter, pommes frites, aioli.....	199
<b>Tagliolini alle Vongole</b> pasta m. hjertemuslinger, tomat, hvidvin, hvidløg, chili.....	225
<b>Bagt laks</b> broccolini, små kartofler, blanquette sauce.....	245
<b>Helleflynder</b> porrer, gulerødder, spinat, små kartofler, safransauce.....	295
<b>Hel hummer</b> ristet brød, mayonnaise, citron.....	450

### KØD

<b>Ribeye</b> ca. 300 g., knoldselleri, tyttebær, små kartofler, rødvinssauce.....	335
--	-----

### VEGETARISK & VEGANSK

<b>Tagliolini alla Puttanesca</b> vegetarisk pasta m. tomat, hvidvin, hvidløg, chili, oliven.165	
<b>"Steak Frites"</b> vegansk, saltbagt knoldselleri, forårslæg, pommes frites, rødvinssauce...175	

### TILBEHØR

<b>Økologisk ølandshvedebrød</b> m. smør.....	35
<b>Grøn salat</b> hjertesalat, rødløg, valnødder, sennepsvinaigrette.....	65
<b>Pommes frites</b> m. mayonnaise.....	65

## DESSERTER

<b>Citrontærte</b> klassisk citrontærte m. italiensk marengs.....	105
<b>Tiramisu</b> ladyfingers, mascarpone, kaffe, kakao, Marsala.....	115
<b>Sundae</b> vaniljeis, hasselnøddecrumble, saltet karamelsauce.....	89
<b>Affogato</b> vaniljeis, espresso (tilføj 3 cl. Bordiga Amaretto +35).....	65

## ØL

Fad

<b>Royal Pilsner</b> økologisk 4,8%.....	69
<b>Royal Classic</b> økologisk 4,8%.....	69
<b>Schiøtz Golden IPA</b> 5,9%.....	79
<b>Sæsonøl</b> spørg din tjener.....	79
Flaskeøl	
<b>Heineken 0,0%</b> alkoholfri pilsner.....	45

## VAND

<b>Hjemmelavet Lemonade</b> citron.....	45
<b>Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi</b> .....	40
<b>Appelsinjuice, Æblejuice, Hyldeblomstjuice</b> økologisk.....	45
<b>Filterret vand med eller uden brus</b> ad libitum per person.....	30

## DRINKS

Sæsondrink

<b>Spørg din tjener</b> .....	100
-------------------------------	-----

Spritzere

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, cava, danskvand, appelsin.....	100
<b>Limoncello Spritz</b> limoncello, cava, danskvand, citron.....	100
<b>Hugo</b> hyldeblomstlikør, cava, danskvand, mynte, lime.....	100
<b>Lillét Rosé Spritz</b> Lillét Rosé, cava, danskvand, lime.....	100

Gin

<b>Gin &amp; Tonic</b> Hendrick's Gin, Fentiman's Tonic, agurk.....	115
---	-----

Tequila

<b>Paloma</b> tequila, grapesodavand, lime.....	100
---	-----

Whiskey

<b>Irish Coffee</b> filterkaffe, Tullamore Dew Irish Whiskey, flødeskum (dobbelt +30).....	100
--	-----

Classics

<b>Negroni</b> Hendrick's Gin, Campari, vermouth, appelsin.....	125
<b>Americano</b> vermouth, Campari, danskvand, appelsin.....	89
<b>Bloody Mary</b> vodka, Bloody Mary Mix, lime.....	100

## ALKOHOLFRI DRINKS

<b>Rabarberdrøm</b> 0,0% alkohol, rabarber, vanilje, roser.....	75
<b>Sparkling Lemon</b> 0,0% alkohol, lemonsirup, alkoholfri mousserende vin, citron.....	75

## KAFFE & THE

<b>Americano</b> .....	35
<b>Espresso</b> .....	35
<b>Caffe Latte</b> .....	45
<b>Cappuccino</b> .....	45
<b>Filterkaffe</b> .....	30
<b>The</b> sort, grøn eller urtethe.....	40

## PETIT FOUR

Økologisk chokolade fra Summerbird

<b>Tre fyldte chokolader</b> .....	65
------------------------------------	----

Se vores vinkort på bagsiden