

MENY OVERSIKT

ØSTERS OG CAVIAR	1
FORRETTER	2
FISK, KJØTT OG BURGERE	3
SKALLDYR OG SKJELL	4
SUSHI OG SHARING	5 - 9
DESSERT	10
DRIKKE	11 - 12
HUSETS VINER	13
SOMMELIER SELECTION	15 - 16

BILDER AV VÅRE RETTER FINNER DU
PÅ DE SISTE SIDENE

VELKOMMEN TIL FISH ME

Fish Me ligger i Mathallen på Fisketorget i Bergen. Fisketorget er en av Bergens største attraksjoner med lange tradisjoner og har eksistert siden 1200-tallet. Siden den gang har torget vært et sentralt sted for handel mellom fiskere, bønder og Bergens innbyggere. I dag er Fisketorget også en av Bergens og Norges største turistattraksjoner. Byggingen av Mathallen i 2012 var en modernisering av det åpne markedstorget og gjorde det mulig å videreføre Fisketorget som en helårsdestinasjon for handel og opplevelser, i tillegg til de sesongbaserte markedsbodene. Fish Me har vært i Mathallen siden åpningen og har blitt et av lokalbefolkningens favorittsteder for å kjøpe og spise sjømat av høy kvalitet. Fish Me bevarer Bergens tradisjoner samtidig som vi utvikler nye produkter og tilpasser oss nye trender.

Vi legger stor vekt på å bruke råvarer av høy kvalitet - alltid så lokale og kortreiste som mulig. Vi jobber tett med dyktige leverandører i nærområdet, og vet hvor maten vår kommer fra. Råvarene skal smake av Vestlandet - friske, ekte og ærlige. Vi tilbereder maten vår med respekt for både håndverket og historien, og ønsker å formidle sjømatglede på en folkelig og uformell måte - der alle skal føle seg velkommen.

Bærekraft er en naturlig del av hvem vi er. Vi jobber kontinuerlig for å bruke ressursene våre på en ansvarlig måte og redusere miljøavtrykket fra vår drift. I 2024 ble vi sertifisert som Miljøfyrtårn - en viktig milepæl og en forpliktelse vi tar på alvor. Vi tror at bærekraftig matproduksjon handler om å ta vare på både havet, naturen og menneskene vi samarbeider med.

Når du spiser hos Fish Me, støtter du lokale fiskere, bønder og produsenter - og du får smaken av ekte vestlandsk matkultur, med røtter i tradisjon og blikket vendt mot framtiden.



Som Miljøfyrtårn-sertifisert bedrift kan vi tilby våre kunder tjenester og produkter som er produsert med fokus på bærekraft, miljøansvar og etisk praksis, noe som bidrar til en grønnere fremtid og styrker deres eget miljøengasjement.



ØSTERS OG CAVIAR

Norske østers

2 stk. 239 | 4 stk. 419 | 8 stk. 769

Serveres med mignonettesaus, appelsinsalsa og sitron.

Sennep, sulfitt, bløtdyr

Franske østers

3 stk. 249 | 6 stk. 429 | 12 stk. 779

Serveres med mignonettesaus, appelsinsalsa og sitron.

Sennep, sulfitt, bløtdyr

Østers mix

20 stk. 1399

Franske og Norske -østers, mignonettesaus, appelsinsalsa og sitron.

Sennep, sulfitt, bløtdyr

Rossini Sturgeon Caviar | 30g

Baerii 1199 | Oscietra 1499

Serveres med blinis, rømme og rødlok.

Hvete, egg, fisk, laktose

Kalix Løyrom | 30g

499

Serveres på en svart vaffel med rømme, rødlok og dill.

Hvete, egg, fisk, laktose

FORRETT

Bergensk fiskesuppe

179

Toppet med juliennegrønnsaker og gresslök.

Serveres med ferskt brød og smaksrikt hvitløkssmør.

Hvete, bygg, skalldyr, fisk, soya, laktose, selleri, sulfitt

Gravlaks

239

Vår egen tradisjonelle gravlaks, serveres med sennepssaus og flatbrød.

Hvete, havre, rug, fisk, sennep, sulfitt

Røkt fisk

229

Et utvalg av våre røkte spesialiteter. Serveres med tartarsaus, makrellmousse og flatbrød.

Hvete, havre, rug, egg, fisk, sennep, sulfitt

Pannestekt kamskjell

259

Nduja marinerte kamskjell med blomkål- og selleripuré, toppet med ørret caviar.

Fisk, laktose, selleri, bløtdyr

Hummerbisque

319

Toppet med juliennegrønnsaker og gresslök. Serveres med ferskt brød og smaksrikt hvitløkssmør.

Hvete, bygg, skalldyr, fisk, soya, laktose, selleri, sulfitt, bløtdyr

Kveitetartar

349

Toppet med ørret caviar og sesongens garnityr. Serveres med flatbrød.

Hvete, havre, rug, fisk, sulfitt

SALATER

Serveres med ferskt brød og smaksrikt hvitløkssmør

Vegetarsalat

279

Salat med blåmuggost, kikerter, valnøtter, rødbeter, syltet rødlok, granateple og peppersaus.

Hvete, bygg, valnøtt, laktose, sennep, sulfitt

Sjømatsalat

299

Salat med håndpillede reker, røkt laks og vår egen skagensalat. Toppet med prinsesseccaviar.

Hvete, bygg, skalldyr, fisk, egg, laktose, sennep, sulfitt

Røkt Hvalsalat

299

Salat med røkt hval, blåmuggost, rødlok, syltet pære, valnøtter og søt chilisau.

Hvete, bygg, valnøtt, sulfitt

FISK, KJØTT OG BURGERE

FISK

Dagens fisk	449
Dagens fangst fra fiskebutikken serveres med sesongens tilbehør. <i>Spør oss om allergener</i>	
Bergen fiskesuppe	289
Toppet med juliennegrønnsaker og gressløk. Serveres med ferskt brød og smaksrikt hvitløkssmør. <i>Hvete, bygg, skalldyr, fisk, soya, laktose, selleri, sulfitt</i>	
Fish & Chips	359
Serveres med pommes frites, salat med vinaigrette og tartarsaus. <i>Hvete, egg, fisk, sennep, sulfitt</i>	
Vegetar Pasta 	379
Pappardellepasta i kremet fløtesaus, hvitløk, chili, aspargesbønner og sitronskall. Toppet med persille og tørket tang. <i>Hvete, egg, laktose</i>	
Ovnsbakt hvit fisk	
VELG MELLOM Lysing 459 – Breiflabb 479 – Piggvar 469 Kveite 489 – Torsk 499 Serveres med ovnsbakte poteter, broccolini, selleri- og blomkålpuré, sjøgress og beurre blanc saus. <i>Fisk, laktose, selleri, sulfitt</i>	
Ovnsbakt Laks	489
Serveres med potetmos, broccolini, hollandaisesaus og sitron. <i>Egg, fisk, laktose, sulfitt</i>	
Klippfisk	499
Serveres med ovnsbakte poteter, broccolini, ertepuré og bacon. <i>Fisk, laktose</i>	
Chefs Choice av Maki, Nigiri og Sashimi 20 biter	479
Serveres med wasabi, ingefær, chefs choice saus og tsuma. <i>Spør oss om allergener</i>	

KJØTT

Reinsdyr Entrecote	499
Serveres med ovnsbakte poteter, karamelliserte aspargesbønner med ristede solsikkefrø, marinerte kantareller og en smaksrik rødvinssaus med hint av skogsbær. <i>Laktose, sulfitt</i>	
Hvalbiff	549
Serveres med potetmos, karamelliserte aspargesbønner med ristede solsikkefrø, marinert og grillet pære og en smaksrik rødvinssaus med hint av skogsbær. <i>Laktose, sulfitt</i>	

BURGER

Fish Me Lakseburger	329
Saftig lakseburger med frisk salat, hollandaisesaus, syltet rødløk og sprø pommes frites. <i>Hvete, egg, fisk, laktose, sulfitt</i>	
Fish Me Signatur Burger	339
Hvit fiskeburger med agurk, syltet rødløk, smaksrik tartarsaus og sprø pommes frites. <i>Hvete, egg, fisk, laktose, sennep, sulfitt</i>	
Fish Me Biffburger	349
Klassisk gourmetburger med bacon og cheddar, frisk salat, tomat, syltet rødløk, aioli og sprø pommes frites. <i>Hvete, egg, laktose, sennep, sulfitt</i>	

SKALLDYR & SKJELL

Serveres med ferskt brød og smaksrikt hvitløkssmør

Moules-frites	369
Blåskjell i kremet hvitvinsaus med frisk persille. Serveres med sprø pommes frites og aioli. +40NOK Spicy Blåskjell <i>Laktose, sulfitt, bløtdyr</i>	
Reketallerken	429
Serveres med ferskt brød, majones og sitron. <i>Hvete, bygg, skalldyr, egg, sennep, sulfitt</i>	
Pasta a la Fish Me	449
Pappardellepasta i kremet hummersaus, hummerkjøtt, blåskjell, sjøkreps og frisk persille. <i>Hvete, skalldyr, egg, soya, laktose, sulfitt, bløtdyr</i>	
Krabbekjøtt (taskekrabbe)	449
Serveres med ferskt brød, majones, salat med vinaigrette og sitron. <i>Hvete, bygg, skalldyr, egg, sennep, sulfitt</i>	
Krabbeklør	599
Serveres med ferskt brød, majones, salat med vinaigrette og sitron. <i>Hvete, bygg, skalldyr, egg, sennep, sulfitt</i>	
Lokalfanget sjøkreps	1 pers 699 / 2 pers 1299
Sjøkreps gratinert i hvitløkstangsmør. Serveres med ferskt brød, aioli, salat med vinaigrette og sitron. <i>Hvete, bygg, skalldyr, egg, laktose, sennep, sulfitt</i>	
Norsk hummer	1 pers 1299 / 2 pers 2499
Norsk hummer fra akvariet vårt. Velg mellom dampet naturell eller gratinert med hvitløkstangsmør. Serveres med ferskt brød, hollandaisesaus, salat med vinaigrette og sitron. <i>Hvete, bygg, skalldyr, egg, laktose, sulfitt</i>	
Kongekrabbe	1 pers 1599 / 2 pers 2999
Dampet kongekrabbe med sitron og hvitløkstangsmør. Severes med ferskt brød, hollandaisesaus og salat med vinaigrette. <i>Hvete, bygg, skalldyr, egg, laktose, sulfitt</i>	

SKALLDYRTÅRN

Nordatlantisk tallerken **1 pers 799 / 2 pers 1499**

Snøkrabbe, krabbeklør og reker. Serveres kaldt med ferskt brød, smaksrikt hvitløkssmør, aioli, salat med vinaigrette og sitron.

Hvete, bygg, skalldyr, egg, sennep, sulfitt

Fjordtallerken **1 pers 1069 / 2 pers 1999**

Dampet snøkrabbe og sjøkreps med hvitløkstangsmør. Krabbekjøtt og kremet blåskjell. Serveres med ferskt brød, smaksrikt hvitløkssmør, aioli, salat med vinaigrette og sitron.

Hvete, bygg, skalldyr, egg, sennep, laktose, sulfitt, bløtdyr

Vikingtallerken **1 pers 2199 / 2 pers 4299**

Dampet kongekrabbe, sjøkreps og gratinert norsk hummer med hvitløkstangsmør. Franske og norske østers, stekte kamskjell med caviar. Serveres med ferskt brød, smaksrikt hvitløkssmør, aioli, hollandaisesaus, salat med vinaigrette og sitron.

Hvete, bygg, skalldyr, fisk, egg, sennep, laktose, sulfitt, bløtdyr

SEAFOOD BOIL

Seafood Boil **2 pers 2799 / 4 pers 4999**

Festmåltid med sjømatprodukter, kokt i en stor gryte med hvitløk, chili, nduja og persille. Inneholder reker, sjøkreps, hummer, blåskjell, snøkrabbe, poteter og mais. Serveres med ferskt brød, smør og sitron.
- Ved bestilling utleveres hansker og smekke.

Hvete, bygg, skalldyr, egg, sennep, laktose, sulfitt, bløtdyr

SHARING PLATE

Lokale smaker Charcuterie **489**

Et utvalg av lokale oster og kjøtt, serveres med fiken- og aprikossyltetøy, flatbrød og kjeks.

Hvete, havre, rug, laktose

NIGIRI

3 Biter. Serveres med soyasaus, wasabi og ingefær

Laks **129**
Reke **129**
Kveite **149**
Kamskjell **159**
Tunfisk **199**

spør for flammegrillet

Fisk, bløtdyr

SASHIMI

6 Biter. Serveres med soyasaus, wasabi og ingefær

Laks **179**
Kamskjell **199**
Kveite **189**
Tunfisk **219**

Fisk, bløtdyr

FUTOMAKI

6 Biter. Serveres med soyasaus, wasabi og ingefær

Futo Vegan **169**
Mango, avokado, agurk og salat. Toppet med teriyaki og sesamfrø.
Egg, laktose, sennep, sesamfrø, sulfitt

Futo Umai **179**
Tunfiskrem, salat, agurk og oshinko. Toppet med vår egen spicy saus.
Hvete, egg, fisk, soya, laktose, sennep, sesamfrø, sulfitt

Spider Roll **179**
Tempura-stekt softshellkrabbe, avokado, agurk og kanpyo. Toppet med sesamfrø, chilimajones og teriyaki
Egg, fisk, laktose, sennep, sesamfrø, sulfitt

Hot Futo Salmon **189**
Helfritet maki med laks, agurk og kanpyo. Toppet med teriyaki, chillimajo og sesamfrø.
Hvete, skalldyr, egg, soya, laktose, sennep, sesamfrø, sulfitt

Futo Special **189**
Tempurareker, agurk, salat, avokado og kremost. Toppet med flambert laks og chilimajones.
Hvete, egg, fisk, soya, laktose, sennep, sesamfrø, sulfitt

URAMAKI

8 Biter. Serveres med soyasaus, wasabi og ingefær

Tempura Shrimp Roll **179**
Tempurareker og avokado. Toppet med chilimajones og sesamfrø.
Hvete, skalldyr, egg, soya, sesamfrø, sulfitt

Philadelphia Roll **179**
Laks, agurk og avokado. Toppet med kremost og sesamfrø.
Fisk, laktose, sesamfrø, sulfitt

Spicy Tuna Roll **179**
Tunfisk, agurk og oshinko. Toppet med sesamfrø og chilimajones.
Fisk, laktose, sesamfrø, sulfitt

Red Dragon Roll **189**
Tempurareker og kanpyo. Toppet med jordbær, riskjeks og chilimajones.
Hvete, skalldyr, egg, laktose, sennep, sesamfrø, sulfitt

Green Dragon Roll **189**
Laks og agurk. Toppet med avokado, teriyaki, caviar og chilimajones.
Fisk, soya, laktose, sennep, sesamfrø, sulfitt

California Snow Roll **199**
Avokado og agurk. Toppet med vår egen snøkrabbemix, sesamfrø og chilimajones.
Skalldyr, egg, fisk, laktose, sennep, sesamfrø, sulfitt

Wild Salmon Roll **219**
Røkt villaks, avokado og agurk. Toppet med sjøgressalat.
Fisk, laktose, sesamfrø, sulfitt

Rainbow Roll **219**
Reker og agurk. Toppet med flambert tunfisk, laks og kveite, caviar og chilimajones.
Skalldyr, egg, fisk, laktose, sennep, sesamfrø, sulfitt



SUSHI COMBOS

Serveres med wasabi, ingefær og soyasaus

Lakse Combo, 12 biter 299
Philadelphia Roll (8 biter), Nigiri Laks (2 biter), Sashimi Laks (2 biter).
Fisk, laktose, sesamfrø og sulfitt

Dragon Combo, 16 biter 349
Green Dragon Roll (8 biter), Red Dragon Roll (8 biter).
Hvete, skalldyr, fisk, laktose, sennep, sesamfrø, sulfitt

Nigiri & Sashimi Combo, 12 biter 379
Chef's choice nigiri og sashimi.
Laktose, skalldyr, fisk, sesamfrø, bløtdyr

Roll Me Combo, 34 biter 679
Laks Nigiri (2 biter), Kamskjell Nigiri (2 biter), Spicy Tuna Roll (8 biter), Philadelphia Roll (8 biter), Tempura Shrimp Roll (8 biter), Hot Futo Salmon (6 biter).
Hvete, skalldyr, egg, fisk, soya, laktose, sennep, sesamfrø, sulfitt

Fisk Me Signature Combo, 69 biter 1399
Laks Nigiri (3 biter), Tunfisk Nigiri (3 biter), Reke Nigiri (3 biter), Spider Roll (6 biter), Hot Futo Salmon (6 biter), Rainbow Roll (8 biter), Wild Salmon Roll (8 biter), Philadelphia Roll (8 biter), Green Dragon Roll (8 biter), Red Dragon Roll (8 biter), Spicy Tuna Roll (8 biter).
Hvete, skalldyr, egg, fisk, soya, laktose, sennep, sesamfrø, sulfitt

POKE BOWL

Poke Bowl 299
VELG MELLOM
LAKS - FRITERT LAKS - KVEITE - FRITERT KVEITE - TEMPURA REKER
Serveres på en seng av ris med edamamebønner, sjøgress, agurk, avokado og mango.
Hvete, skalldyr, egg, fisk, soya, laktose, sesamfrø, sulfitt

DESSERT

Lokal Økologisk Iskrem 49 / 89 / 119
Velg 1, 2 eller 3 kuler av variert utvalg iskrem fra Alm Gard.
Laktose, egg, hvete

Sjokoladefondant 149
Servert med iskrem og bær.
Hvete, egg, laktose

Eplekake 159
Servert med iskrem.
Hvete, egg, laktose

Pecan Pai (glutenfri) 159
Serveres med bær.
Egg, valnøtt

Jordbærkake 169
Servert med iskrem og bær.
Hvete, egg, laktose, nøtter

Assortert kakeutvalg 179
Spør vår servitør om dagens kakeutvalg
Spør oss om allergener



DRIKKE

ALKOHOLFRITT

Cola - Zero - Fanta - Sprite	0.33L 69
Eplemost	0.33L 79
Alkoholfritt øl	0.33L 89
Vann med kullsyre	0.33L 69
7FJELL Soda	0.33L 69

KAFFE

Filter Kaffe	49
Espresso - Americano	59
Cappuccino - Latte - Mocha	69
Varm sjokolade	69
Te	39

COFFEE DRINKS

Irish Coffe	169
Baileys Coffee	169
Espresso Martini	179

BARSNACKS

Nøtter	69
Oliven	79
Spekepølse	99
Barsnacks Combo	179

ØL

7FJELL Pilsner	0.35L 119 / 0.5L 139
7FJELL Blanc	0.35L 129 / 0.5L 149
7FJELL IPA	0.35L 139 / 0.5L 169
7FJELL Fisketorget	0.33L 99
7FJELL Småtøs	0.33L 119
7FJELL Kjuagutt	0.33L 129
7FJELL Porter	0.33L 129
7FJELL Ginger Ninja	0.33L 129
7FJELL Juleøl	0.33L 139

NORSK CIDER

7FJELL Cider Nonstein	0.33L 149 / 0.5L 179
Omcider Odel	Rogaland 75cl 579
Store Naa 57/2	Hardanger 75cl 579
Harding Sprudlande	Hardanger 75cl 589
Alde Cider Rosé	Hardanger 75cl 619

COCKTAILS

Mocktail Strawberry Mojito	139
Jordbærpuré, lime, mynte, sukker, sprite.	

Fish Me Mule	149
Løitens epleslang, akevitt, lime og ingefærøl.	

Monster Margarita	159
Tequila, Cointreau, lime, sukker, salt og Monster Mango Loco.	

Mojito	159
Rom, lime, mynte, sukker og soda.	

Spiced Hot Chocolate	159
Fisk, Captain Morgan, varm sjokolade og Kvikk Lunsj.	

Pornstar Martini	179
Vodka, Passoa, pasjonfruktpuré, vanilje, egg, lime og prosecco.	

Strawberry Daiquiri	179
Rom, jordbærlikør, jordbærpuré og lime.	

Negroni	189
Campari, Gin, Red Vermouth.	

Amaretto Whiskey Sour	189
Disaranno, Jim Beam Bourbon, egg, lime, sukker, bitters.	

SPRITZ

Aperol - St Germain - Limoncello - Campari	179
Jodelvasser	159

BRENNEVIN

G&T

Bareksten - Hendricks - Portofino - 7FJELL Premium tonic	189
--	-----

Pink Gin & Tonic Elsker - Brockmann - Thomas Henry Cherry Blossom	179
---	-----

AKEVITT

Bergens	109
Løitens Linie	119
Gilde	129
Bareksten	139

LIKØR

Løitens Epleslang	109
Attåt Bringebærlikør	119

WHISKEY

Jack Daniels Whiskey / Tennessee Apple	109
Jim Beam Bourbon	119
Glenfiddich Single Malt 12 YO	129
Ardbeg 10 YO Islay Scotch	139
Nikka From the Barrel	149

COGNAC

Braastad VS	119
Braastad XO	139
Hennessy VS	179
Hennessy XO	199

spør oss om allergener

HUSETS VIN

Se også Sommeliers selection for øvrig utvalg på siste side.

CHAMPAGNE

Ayala Brut Majeur
Bollinger Rosé
Ayala Blanc de Blancs
Bollinger Spécial Cuvée

Glass 299 | Flaske 1495
Glass 359 | Flaske 1795
Glass 379 | Flaske 1895
Flaske 1695

HVITVIN

Passage du Sud Sauvignon Blanc *Gascogne, Frankrike*
Calles Jazz Riesling (Halvtørr) *Rheingau Tyskland*
Hugel Gentil *Alsace Frankrike*
Garzon Albarino *Maldonado, Uruguay*
Baron de Ley 3 Viñas Blanco Reserva *Rioja, Spania*
Régnard Chablis *Burgund, Frankrike*

Glass 119 | Flaske 545
Glass 119 | Flaske 595
Glass 129 | Flaske 645
Glass 139 | Flaske 695
Glass 169 | Flaske 825
Glass 229 | Flaske 1125

MUSSERENDE VIN

Teresa Rizzi Prosecco Brut DOC *Veneto, Italia*
Rathfinny Classic Cuvée *Sussex, England*

Glass 149 | Flaske 695
Glass 200 | Flaske 999

ROSEVIN

Museum Rosé *Cigales, Spania*

Glass 139 | Flaske 625

RØDVIN

Camp ste Marie Pinot Noir *Languedoc, Frankrike*
Baron de Ley Reserva *Rioja, Spania*
Vidal-Fleury Crozes-Hermitage *Rhône, Frankrike*
Pico Maccario Barolo *Piemonte, Italia*

Glass 119 | Flaske 575
Glass 129 | Flaske 645
Glass 199 | Flaske 995
Glass 199 | Flaske 995

HETVIN / SØTVIN

Alde Svans Iscider *Hardanger, Norge*
Niepoort Vintage 2016 *Porto, Portugal*

Glass 259 | Flaske 1295
Glass 359 | Flaske 1795



All drikke på denne siden inneholder: Sulfitt.

SOMMELIERS SELECTION

Vår lille vinkjeller har søkelys på kvalitet over kvantitet. Våre sommelierer leter høyt og lavt for å servere deg skatter fra hele verden.

ROSE CHAMPAGNE

Andre Clouet Rosé	1245
Louis Roederer Rosé 2017	1645
Billecart-Salmon Ros	1695
Dom Perignon Rosé 2009	7995
KRUG Rosé 28th Edition	8445

N/V CHAMPAGNE

Gamet Rive Droite	1125
Dremont-Marroy Le Trieu	1245
Charles Heidsieck Brut Reserve	1395
Robert Moncuit Les Grand Blancs Grand Cru	1495
Philipponnat Non-Dosé	1750
Bollinger PNVZ19	1999

VINTAGE CHAMPAGNE

Deutz Brut Classic 2018	1500
Bollinger La Grande Année 2014	3250
Charles Heidsieck Blanc de Millenaries 2007	3299
Perrier-Jouët Belle Epoque 2015	3395
Dom Perignon 2013	4500
KRUG Vintage 2002	9995

MAGNUMS

Rathfinny Rosé 2018 Sussex	1900
Rathfinny Blanc de Noirs 201 Sussex	2000
Bruno Paillard Assemblage 2015	4495
Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2015	7499

MUSSERENDE

Bellavista Franciacorta Cuvee Brut <i>Lombardia</i>	995
---	-----

PETNAT

Heiligenblut <i>Mosel</i>	695
Testalonga I Wish I was a Ninja 2024 <i>Swartland</i>	895

HVITVIN

TYSKLAND	
Robert Weil Junior Chardonnay 2021 <i>Rheinhessen</i>	800
Julian Haart Haartattack Riesling 2024 <i>Mosel</i>	925
Pflüger Michelsberg Riesling 2023 <i>Pfalz</i>	950
Egon Müller Scharzhof Riesling 2022 <i>Mosel</i>	1600
Schloss Johannisberg Riesling GG 2017 <i>Rheingau</i>	1700

ØSTERRIKE	
F.X Pichler Grüner	
Veltliner Loibner 2023 <i>Wachau</i>	1050

NEW ZEALAND	
S.Clair Vicars Choice Sauv.	
Blanc 2023 <i>Marlborough</i>	725

LIBANON	
Ch. Musar Blanc 2019 <i>Bekaa Valley</i>	1525

SØR-AFRIKA	
K. Forrester FMC Chenin	
Blanc 2023 <i>Stellenbosch</i>	1425

PORTUGAL	
Luis Seabra Xisto Ilimitado 2023 <i>Douro e Porto</i>	850

USA	
Chanin Alamos Chardonnay 2021 <i>Santa Barbera</i>	1695
Ch. Montelena Chardonnay 2020 <i>Napa Valley</i>	1795

ITALIA	
Terre Nere Etna Bianco 2022 <i>Sicilia</i>	925
La Spinetta Vermentino 2022 <i>Toscana</i>	950
Terra Constantino Blandano Etna 2018 <i>Sicilia</i>	1200

HELLAS	
Assyrtiko by Gaia 2022 <i>Santorini</i>	995

HVITVIN

FRANKRIKE	
Dom. Ostertag Les Jardins Riesling 2017 <i>Alsace</i>	1025
J.L Chave Sélection Saint-Joseph 2016 <i>Rhone</i>	1045
Comte Lafond Sancerre 2023 <i>Laire</i>	1195
Rene Bouvier Marsannay Le Clos 2014 <i>Burgund</i>	1295
Pattes Loup Chablis 2022 <i>Chablis</i>	1495
J.L Chave Sélection Blanche	
Hermitage 2011 <i>Rhone</i>	1600
Regnard Chablis 1er Cru Vaillons 2018 <i>Chablis</i>	1695
E. Guigal 'La Doriane' Condrieu 2016 <i>Rhone</i>	2000
Hügel Riesling Schoelhammer 2009 <i>Alsace</i>	2000
V. Girardin Meursault Les Tessons 2021 <i>Burgund</i>	2495
Trimbach Clos Ste Hune 2018 <i>Alsace</i>	5250

ARGENTINA	
Bod. Chacra Chardonnay 2023 <i>Patagonia</i>	1750

RØDVIN

USA	
Lapis Luna Zinfandel 2023 <i>Lodi</i>	950
Vivier Pinot Noir 2021 <i>Sonoma Coast</i>	1395

FRANKRIKE	
Merchand-Tawse Gevrey	
Chambertin 2017 <i>Burgund</i>	1695
Ch. Clerc Milon 2016 <i>Bordeaux</i>	1795
Merchand-Tawse Vosne	
Romanee 2022 <i>Burgund</i>	1995
Ch. Palmer Alter Ego 2017 <i>Bordeaux</i>	2245
P. Rion Chambolle Musigny 1er	
Cru 2012 <i>Burgund</i>	2500
Bollinger Coteaux de	
Enfants 2013 1,5L <i>Champagne</i>	3995

ITALIA	
Occhipinti SP68 Rosso 2023 <i>Sicilia</i>	1025
Carpineto Brunello di Montalcino 2019 <i>Toscana</i>	1295
Rivetto Barbaresco Nervo 2021 <i>Piemonte</i>	1345

ARGENTINA	
Bod. Chacra Barda Pinot Noir 2023 <i>Pategonia</i>	1045

SPANIA	
Terroir Al Limit Terra de Cuques 2021 <i>Priorat</i>	1345

All drikke på denne siden inneholder: Sulfitt.





Fish Me Signatur Burger

s. 3



Fish Me Biffburger

s. 3



Nordatlantisk tallerken

s. 5



Fjordtallerken

s. 5



Moules-frites

s. 4



Reketallerken

s. 4



Vikingtallerken

s. 5



Seafood Boil

s. 5



Pasta a la Fish Me

s. 5



Krabbekjøtt

s. 4



Lokale smaker Charcuterie

s. 5



Poke Bowl

s. 9



Krabbeklør

s. 4



Lokalfanget sjøkreps

s. 4



Eplekake

s. 10



Sjokoladefondant

s. 10



Norsk hummer

s. 4



Kongekrabbe

s. 4



Jordbærkake

s. 10



Pecan Pie

s. 10