



MAT

# VELKOMEN

*FRESH SALMON AT ITS BEST*

## **SALMON ÅA NORDIC DELICATESSE**

Our love for salmon has been developed in the far north. Where the midnight sun shines in summer and where polar nights turn the winter evenings into daytime. During his time in Norway, Frisk Fisk founder Matteo Trivisano got to know the legendary master smoker Frederik Møller Andersen, whose excellent salmon has little in common, quality-wise, with the smoked salmon sold in Switzerland. That's how the idea for a salmon bar and the desire to bring this Nordic delicacy closer to the Swiss people. After eight years of strong belief that Frederik Møller Andersen was the smoker of the century and that he would become the one and only supplier, Matteo decided to open Frisk Fisk in December 2017.

## **FRISK FISK HAS ARRIVED IN ZURICH**

Frisk Fisk's second location has been located in the former Kaffee Mohrenkopf in Niederdorf Zurich since the beginning of 2021. The focus here is on more elaborate fish and seafood dishes. Of course, we serve our different salmons, but we also have a seasonally changing selection of fish and seafood dishes. The offer is complemented by a wine list with naturally produced wines, which we create together with our friends from Wein-Punkt in Winterthur. Whenever possible, the vegetables come from local cultivation; the salmon and seafood are from sustainable farms or wild-caught. We purchase all of our seafood specialties directly from the Norwegian master smoker, Frederik A. A large part of the range can be bought at our counter to take home. During the day, we serve fine coffee and small snacks, such as our oysters from Breton France. In addition to wine, we also serve local craft beers and fancy cocktails.

Your Frisk Fisk Team

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

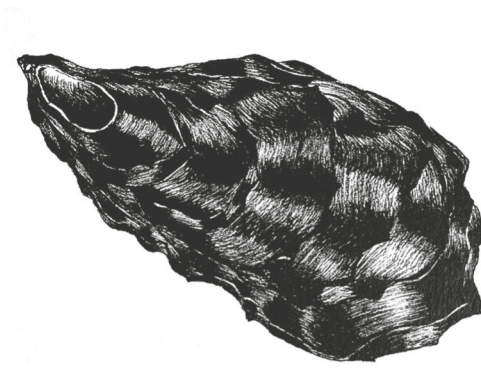
**FRISK FISK**



# ØSTERS

ALL DAY LONG

<b>BRETON OYSTER SPECIAL</b>   one	5.5
<b>BRETON OYSTER SPECIAL</b>   half dozen	30
<b>BRETON OYSTER SPECIAL</b>   a dozen	54
<b>FLAT OYSTER</b>   one	6.5
<b>FLAT OYSTER</b>   half dozen	36
<b>FLAT OYSTER</b>   a dozen	66
<b>MIXED OYSTERS</b>   half dozen	33
<b>MIXED OYSTERS</b>   a dozen	63
<b>OYSTERTINI</b>   Martini with oyster	18



Oyster origin: Our oysters are imported directly and without detours from Les Viviers Banastere, France. They are of the highest quality and are awarded the «Médaille d'Or au Salon de l'Agriculture» every year. Please inform our service staff of any allergies or intolerances.

Alle Preise verstehen sich in  
CHF und inklusive 8.1% MwSt.

**FRISK FISK**



# MAT

## À LA CARTE

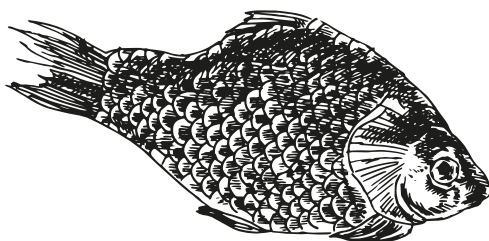
*For the „normal hunger“ we recommend  
4 plates per person*

<b>TASTING MENU   5-course surprise</b>	<b>122</b>
<b>WINE PAIRING   A glass with every course</b>	<b>66</b>
<b>SURDEIGSBRØD   sourdough bread</b>	<b>7</b>
Butter   Fleur de Sel	
<b>MARKEDSSALAT   market salad</b>	<b>15</b>
raw vegetables   almond   herbs   croutons   house dressing + salmon of your choice	<b>12</b>
<b>LAKSEVARISJON   salmon variation</b>	<b>27</b>
Salmon cold smoked   hot smoked   pickled   dill mustard capers   pickles   herbs	
<b>NORDISK CEVICE   cevice</b>	<b>24</b>
Salmon   smoked shrimps   citrus stock   jerusalem artichoke horseradish   dill	
<b>KAMSKJELL   scallops</b>	<b>27</b>
Soy   marinated cabbage   radish	
<b>LAKS TATAKI   salmon tataki</b>	<b>24</b>
Pickles   spring onion   sea buckthorn ponzu	
<b>REKECOCKTAIL   shrimp cocktail</b>	<b>25</b>
Citrus fruits   herb salad   cucumber   brioche toast	



# MAT

- POT AU FEU | stew** 27  
Scallop | salmon and shrimp ravioli | raw salmon  
parsnip | parsley
- GRILLET KÅLRABI | grilled cabbage** 23  
Grapefruit | mushrooms | watercress
- ISHAVSRØYE | arctic char** 27  
Saffron Beurre Blanc | salmon roe | black carrot
- STEINBIT | cat fish** 36  
Cat fish Yakitori | teriyaki sauce | onion  
wild broccoli | wan tan
- TORSK | cod** 37  
Chive emulsion | lardo | fried herb stringling | potato
- GRILLET LAKS | grilled salmon** 34  
Tarragon beurre blanc | cauliflower textures
- BAKT RØDBETER | baked beetroot** 29  
Sbrinz cheese | barley | crispy mushrooms | chervil
- BLOMKÅL | cauliflower** 27  
Mushroom broth | fennel salsa | Chinese cabbage  
bergamot cream



# MAT

- SURKIRSEBÆR | sour cherry** 9  
Sour cherry sorbet | liqueur | cacao nibs | crispy hips
- OSTEKAKE | cheesecake** 14  
Sea buckthorn | kumquats | salted caramel
- RISGRØT | rice pudding** 12  
Salted lemon | buckwheat | pear
- KANELSNUR Å | cinamon knots Å** 5.5  
Secret recipe from Å Lofoten Island
- DAGENS KAKE | cake of the day** 8  
our service staff will be happy to inform you



Origin of fish: Our products are imported directly and without detours from Fredrik's Røkeri, Norway. Please inform our service staff of any allergies or intolerances.

Alle Preise verstehen sich in  
CHF und inklusive 8.1% MwSt.

**FRISK FISK**



# COUNTER

SALMON AND SEAFOOD FOR HOME

## SALMON | SMOKED

Cold smoked salmon «CLASSIC»	13.5   100 g
Cold smoked salmon «BEETROOT»	17.5   100 g
Hot smoked salmon «HOT SMOKED»	13.5   100 g
+ cut and packed by hand	2   100 g

## FILLET ROYAL | SMOKED

Tender Loin «Yuzu Ponzu»	57.5   200 g
Tender Loin «Truffle Seaweed»	57.5   200 g
Tender Loin «Classic»	47   200 g
Tender Loin «Wild»	52.5   100 g

## SALMON | GRAVED

Graved salmon with dill «GRAVLAX»	12.5   100 g
-----------------------------------	--------------

## OYSTERS

Flat	5.5   pc
Special Palme d'Or	4.5   pc

## SALMON | FRESH

Fresh salmon with skin	7.5   100 g
------------------------	-------------

## CAVIAR

Salmon Roe	48.5   100 g
------------	--------------

## FISH & SEAFOOD | RAW & COOKED

Shrimps cooked whole	8.5   100 g
Shrimps in brine peeled	13.5   100 g
Fresh fish seasonal head-on-gutted	prices vary

Alle Preise verstehen sich in  
CHF und inklusive 8.1% MwSt.

FRISK FISK





DRIKKEVARER



# DRIKKEVARER

## KALTE GETRÄNKE

### Wasser

Frisk Fisk-Mineral* mit	1 l   5 dl	7   5
Frisk Fisk-Mineral* ohne	1 l   5 dl	6   4

### Süssgetränke

Coca-Cola	33cl	5.5
Coca-Cola Zero	33cl	5.5
Gents Tonic Water	20cl	5.5
Gents Bitter Lemon	20cl	5.5
Gents Ginger Beer	20cl	5.5
Ingwer Shot von INGWR	20cl	5.5

### Hausgemachte Schorlen & Frisches

Frisk Fisk Eistee	40cl	7
Apfel-Birnen Schorle	40cl	7
Rhabarber Schorle von Rad Saft	40cl	7
Ingwer Schorle von INGWR	40cl	7
Mint-Melon Schorle von Teelabor	40cl	7
Tropical Schorle von Teelabor	40cl	7
Kokosnusswasser von Michelsberger's	52cl	9

\* Wir setzen voll auf unser hochwertiges Leitungswasser und spenden von jedem erkauftem Wasser einen Teil an «Wasser für Wasser». WfW setzt diese Spenden zu 100% für Wasserprojekte in Sambia ein.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

**FRISK FISK**



# ØL

## BIER VOM FASS

### Eigenes Rezept kreiert von Roar Sandodden

Frisk Fisk «RØYK»

Lager, CH 40cl | 5,2% 7.5

### Brauerei Im Berg «ALES OF THE ORDINARY»

Pale Ale, CH 40cl | 5% 7.5

## BIER IN DER FLASCHE

Frisk Fisk «RØYK» Lager, CH 33cl | 5.2% 6

Amundsen Apocalyptic. IPA, NO 33cl | 6.5% 6

Appenzeller «Sonnwendig» Alkoholfrei, CH 33cl | 0.0% 5



Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

**FRISK FISK**



# BEST DRINKS

## DIE BESTEN COCKTAILS

<b>SPRITZ</b>	16
FRISK FISK   APEROL   CAMPARI   BICICLETTA   SANDDORN	
<b>SOUR'S</b>	17.5
AMARETTO   BOSTON   PENICILIN	
<b>MULES</b>	16.5
FRISK FISK   ZURICH   LONDON   DARK'N STORMY	
<b>NEGRONI'S</b>	17
CLASSIC SBAGLIATO   VENEZIANO	
<b>MARTINI'S</b>	18
DRY   CUCUMBER   ESPRESSO   OYSTER	
<b>LONGDRINKS</b>	16
VODKA SODA   RUM COLA	
<b>FRISK FISK SMASH</b>	16
<b>BELLINI</b>	18
<b>OLD FASHIONED</b>	18
<b>PIMM'S NO.1 CUP</b>	15
<b>FROZEN MARGARITA   1 LITER</b>	16   63
<b>MOJITO</b>	18
<b>RÉMY CUP</b>	18

Alle Preise verstehen sich in  
CHF und inklusive 8.1% MwSt.

**FRISK FISK**



# GIN TONIC

À 5.50 MIT GENTS TONIC

## GIN | NORWEGEN

Kimerud Gin	4cl   40%	13
Kimerud Wild Grade	4cl   47%	13
Bareksten Botanical Gin	4cl   46%	18

## GIN | SCHWEDEN

Hernö Classic	4cl   40.5%	15
Hernö Sloe	4cl   30%	18

## GIN | FINNLAND

Kyrö Rye Gin	4cl   46.5%	14
--------------	-------------	----

## GIN | DÄNEMARK

Geranium Gin	4cl   44%	13
--------------	-----------	----

## GIN | SCHWEIZ

Deux Frères Dry Gin	4cl   43%	18
Turicum London Dry Gin	4cl   41.5 %	15



Alle Preise verstehen sich in  
CHF und inklusive 8.1% MwSt.

**FRISK FISK**



# KAFFEE

STOLL *Ä Alaka Wine Process | fruchtig | Ethiopia*

<b>Espresso   Doppio</b>	<b>4   4.5</b>
<b>Americano</b>	<b>5</b>
<b>Café Latte</b>	<b>6.5</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>6</b>
<b>liskafi</b>	<b>6.5</b>
<b>Flat White</b>	<b>6.5</b>
<b>Filterkaffee</b>	<b>5.5</b>
<b>Espresso Tonic</b>	<b>6.5</b>

**LA FLOR** | heisse Schokolade **7**

«Bean to Bar» | kleine Schokoladen-Manufaktur aus Zürich

Alle Kaffees sowie Milchgetränke sind auch mit Hafermilch erhältlich. **DB0.50D**

Bei uns gibt es auch koffeinfreien Kaffee.

# TEE

*TEELABOR Winterthur Bio Zertifiziert, 35cl*

<b>N°110 Earl Grey Blue Flower   Schwarztee</b>	<b>7</b>
<b>N°120 Purva Chai Classic   Schwarztee</b>	<b>7</b>
<b>N°103 Wild OP Grusinien   Schwarztee, Georgien</b>	<b>7</b>
<b>N°410 Kwai Flowers Osmanthus   Oolong</b>	<b>7</b>
<b>N°202 Genmaicha   Grüntee mit gepufftem Reis</b>	<b>7</b>
<b>N°203 Sencha Uchiyama   Grüntee</b>	<b>7</b>
<b>N°302 Yunnan Silver Bud ya Bao   Weisser Tee, Rarität</b>	<b>7</b>
<b>N°603 Rooibos-Vanille Tee</b>	<b>7</b>
<b>N°704 Gipfelstürmer   Kräutertee</b>	<b>7</b>
<b>N°708 Kurkuma Relax   Kräutertee</b>	<b>7</b>
<b>N°509 Strawberry Lemonade   Früchtetee</b>	<b>7</b>
<b>N°520 Eistee Waldbeere &amp; Kräuter   kalt oder heiss</b>	<b>6.5</b>

Alle unsere hochwertigen Tees stammen von ausgewählten Teegärten aus Indien, China, Taiwan, Japan und Südkorea.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 8.1% MwSt.

**FRISK FISK**





VIN

# VIN

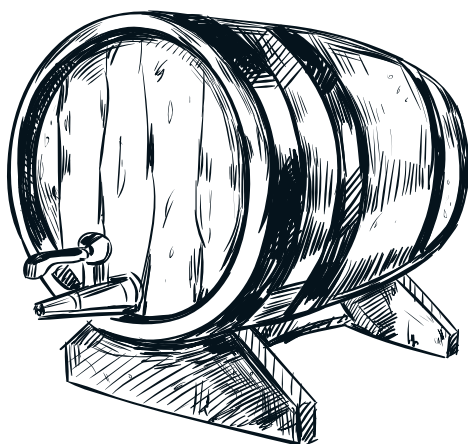
*FEINSTE AUSLESE AN SPITZENWEIN  
MIT WEINPUNKT WINTERTHUR*

Unsere Weinauswahl umfasst kleine aber feine Spezialitäten mit Profil. Weine von Menschen und nicht von Maschinen. Weine von Pionieren, von Provokateuren, von jungen Talenten, von Handwerkern und von Künstlern. Weine von Avantgarde bis Klassik. Geschmacklich lassen wir uns dabei nicht einschränken – vom frischen Weisswein über den wilden Naturwein bis hin zum klassischen Rotwein ist für jeden etwas dabei. Ein naturnaher Anbau und eine ebensolche Vinifikation sind für uns keine Ausnahme, sondern die Grundlage für alle guten Weine, so auch für die auf unserer Karte.

## **OFFENAUSSCHANK**

Wir erlauben uns unsere Vielfalt an Spezialitäten im Glas regelmässig zu wechseln und zu empfehlen. Tauchen Sie mit uns in die Welt der Naturweine.

# SKÅL!



Alle Preise verstehen sich in  
CHF und inklusive 8.1% MwSt.

**FRISK FISK**



# VIN-BOBLER

## SCHAUMWEINE

### ITALIEN

<b>Sui Lieviti Prosecco 2022</b>	7,5 dl	63
Gregoletto, Conegliano		

### DEUTSCHLAND

<b>Pet Nat Brut Nature «Pure&amp;Naked» Bio</b>	7,5 dl	76
Weingut am Stein, Franken		
<b>Frauenpower rot Vol 4, 2023</b>	7,5 dl	70
Vin De LaGamba, Rheinhessen		

### FRANKREICH

<b>Crémant du Jura 2019</b>	7,5 dl	77
Domain de la Pinte, Jura		

### SCHWEIZ

<b>Litwan Extra Brut 2018</b>	7,5 dl	100
Tom Litwan, Aargau		

### ÖSTERREICH

<b>Pure Joy Hope</b>	7,5 dl	70
Julie Hoch, Pure Joy Botanicals, Kremstal		





# CHAMPAGNER

FRANKREICH

<b>Brut Nature «Fleur de l'Europe»</b>	7,5 dl	100
Fleury, Champagne		
<b>Rosé Brut Assemblage</b>	7,5 dl	91
Paul Clouet, Champagne		
<b>Grand Cru Blanc de Noirs</b>	7,5 dl	133
Eric Rodez, Champagne		

# CIDRE & KOMBUCHA

SCHWEIZ

<b>Cidre de Fèr 2021</b>	7,5 dl	62
Cidrerie du Vulcain, Fribourg		
<b>Cidre Quitten, Apfel Brut 2020</b>	7,5 dl	71
Tom Litwan, Aargau		

SPANIEN

<b>Kombucha Ferments 1.5%</b>	7,5 dl	74
Kombucha fermented «Bl» Ama Brewery		

# ROSÉ

FRANKREICH

<b>Corail 2022</b>	7,5 dl	65
Château Roquefort, Provence		

ÖSTERREICH

<b>Uni 6</b>	7,5 dl	66
Johannes Trapl, Neusiedlersee		

Alle Preise verstehen sich in  
CHF und inklusive 8.1% MwSt.

**FRISK FISK**



# WEISSWEIN

## SCHWEIZ

<b>Räuschling vom Rheinfall AOC Bio 2022</b>	7,5 dl	74
Besson-Strasser, Zürich		
<b>Sauvignon Blanc Seemühle 2022</b>	7,5 dl	84
Casanova, St. Gallen		
<b>Fendant AOC Bio 2012</b>	7,5 dl	74
Domaine de Beudon, Wallis		

## ÖSTERREICH

<b>Flora 2021</b>	7,5 dl	67
Michael Gindi, Niederösterreich		
<b>Welschriesling Rechnitz, Straka 2022</b>	7,5 dl	66
Thomas Straka, Burgenland		

## DEUTSCHLAND

<b>Riesling 2022</b>	7,5 dl	66
Wagner Stempel, Rheinhessen		
<b>FKK 2022</b>	1 Liter	66
Weingut Schmitt, Rheinhessen (Orange)		

## ITALIEN

<b>Soave Castelcerino Colli Scaglieri 2021</b>	7,5 dl	66
Philippi, Veneto		

## GRIECHENLAND

<b>Roditis Nature 2020</b>	7,5 dl	62
Tetramythos, Peloponnes		

Alle Preise verstehen sich in  
CHF und inklusive 8.1% MwSt.

**FRISK FISK**



# WEISSWEIN

## SPANIEN

**Marko Gure Arbasoak 2022** 7,5 dl 79  
Oxer Bastegieta, Baskenland

## SLOWAKEI

**Supermajer 2020** 7,5 dl 76  
Slobodné

## FRANKREICH

**Muscadet sur Lie 2020** 7,5 dl 58  
Domaine de la Pépière, Loire

**QV D'Étoiles 2019** 7,5 dl 80  
Lulu, Jura

**Macon-Villages 2022** 7,5 dl 78  
Clos des Vignes du Maynes, Burgund

**Les Pièce Longues 2018** 7,5 dl 72  
Mas del Périe, Cahors

**Akméniné 2018** 7,5 dl 75  
Sébastien Riffault, Loire

**Miss Terre 2020 «Micaschiste»** 7,5 dl 70  
Domaine de la Sénéchalière, Saint Julien de Concelles



# ROTWEIN

## SCHWEIZ

<b>Chlapf 2021</b>	7.5 dl	79
Weinbau Grob, St. Gallen		
<b>Pinot Noir Cholfirst 2020</b>	7,5 dl	79
Besson-Strasser, Zürich		
<b>Rüeget Elfingen AOC 2018</b>	7,5 dl	88
Tom Litwan, Aargau		

## ÖSTERREICH

<b>Birdscape 2021</b>	7,5 dl	86
Christian Tschida, Burgenland		

## ITALIEN

<b>Nebbiolo «Möt Ziflon» DOC 2017</b>	7,5 dl	69
Brigatti, Nordpiemont		
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC 2015</b>	7,5 dl	155
Emidio Pepe, Abruzzen		

## KROATIEN

<b>Kaamen 2020</b>	7,5 dl	93
Vinas Mora, Primosten		



# ROTWEIN

## PORTUGAL

<b>Abanico Reserva 2018</b>	7,5 dl	63
Casa da Passarella, Dão		
<b>Foxtrot Dominó 201</b>	7,5 dl	65
Vitor Claro, Alentejo		

## SPANIEN

<b>Terroir Historic 2019</b>	7,5 dl	71
Terroir al Limit, Priorat		
<b>Bloom Runner 2021</b>	7,5 dl	75
Vinos Malaparte, Rioja		

## FRANKREICH

<b>Poulsard 2018</b>	7,5 dl	80
Lulu, Jura		
<b>La Nature de Durfort-Vivens 2019</b>	7,5 dl	98
Château Durfort-Vivens, Bordeaux		
<b>La Roche Bobreau 2020</b>	7,5 dl	84
Domaine des Frères, Chinon		

# SÜSSWEIN

## DÄNEMARK

<b>Kirsebaervin 2019</b>	5 dl	80
Frederiksdal (Kirschwein)		

## DEUTSCHLAND

<b>Riesling Auslese Stettener Stein 2022</b>	5 d	77
Weingut am Stein		

Alle Preise verstehen sich in  
CHF und inklusive 8.1% MwSt.

**FRISK FISK**

