



## SNACKS

### Edamame 39,-

edamamebønner serveret m/ chili, citron og salt

### Sprøde torske krokerter, 3 stk. 90,-

brandade lavet m/ saltet torsk og kartofler. Serveret m/ yuzu mayo og urter

## MINDRE RETTER

### Japansk version af friteret kylling, Karaage, 8 stk. 105,-

serveret m/wasabi, urter og ponzu dip

### Dragonfly rulle, 8 stk. 120,-

Toldboden special uramaki sushi rulle m/ avocado, syltede løg, crispy ebi, purløg og sesamfrø

### Gravad laks og tangsalat 130,-

sashimi af gravad laks serveret m/ 4 typer dansk tang m/ hjemmelavet ponzu, urter og wasabiolie

### Kyoto style sashimi 125,-

sashimi af tun, hamachi og laks serveret m/ soyasauce, kinaradise, frisk nordisk wasabi

## STØRRE RETTER / DELERET

### Poké-bowl - Donburi sashimi 140,-

Japansk 'rice-bowl' m/ sashimi, avokado, sæsonens grønt og pickles

### Poké-bowl - Donburi vegetar 135,-

Japansk 'rice-bowl' m/ friteret tofu, avokado, sæsonens grønt og pickles.

### Sushi Moriwase, 8 stk. 140,- / 16 stk. 250,-

et udvalg af forskellige sushi-typer m/ uramaki sushi ruller m/ laks og et udvalg af nigiri sushi; hamachi med trøffelolie, laks og ponzu toppet med revet radise og spidskål, tun m/ tang og gunkan nigiri. Serveret m/ frisk nordisk wasabi og hjemmelavet syltet ingefær

## STØRRE RETTER

### Shokado bento seafood-menu 305,-

en 4-retters box m/ sprøde rejer m/ tartarsauce og et udvalg af sashimi, sushi, dampet torsk og sæsonens grønt

*Edgars Sutka har en Golden Certification – en certificering, som han har opnået efter 3 års træning i en Kaiseki-restaurant i Kyoto. Certificeringen betyder, at Edgars er specialist i det japanske køkkens sæsoner, teknikker og traditioner. Kaiseki er Japans flerretters haute-cuisine, og principperne er repræsenteret i serveringsformen Shokado Bento, en madkasse, der har været brugt i Japan i århundreder. På Seaside Toldboden følger Edgars sæsonerne og serverer sashimi, sushi, grillet fisk, skaldyr, onigiri m.m i den ikoniske madkasse.*



## SNACKS

### Pommes frites 65,-

m/ kyllingkrydderi, japansk mayonnaise og hvid soya

## MINDRE RETTER

### Sprøde forårsruller, 4 stk. 99,-

singaporeansk-inspirerede forårsruller m/ krydret ponzu

### Crispy ebi, 4 stk. 159,-

serveret m/ chili mayonnaise

## STØRRE RETTER

### Jyrks teriyaki burger 135,-

#### Tilvalg: Bacon +10,- / Gaudan-ost +10,-

yakitori-grillet bøf af kød fra dansk frilandskvæg, teriyakisauce, japansk sennepsmayonnaise, rødløg, pickles og salat - serveret i briochebolle

### Yakitori-grillet kotelet af Duroc gris 195,-

serveret m/ asiatisk pebersauce pak choi og kålskud

## DELERET

### Iaji Monkey King (nok til 2 pers.) 500,-

4 retter serveret som deleretter; forårsruller, crispy ebi, pommes frites, yakitori-grillet kotelet af Duroc gris

*Henrik Jyrk er en erfaren restauratør og har i mange år arbejdet på adskillige 1 og 2-stjernede Michelin-restauranter i København og USA. Henrik er samtidigt et kendt ansigt på tv og har vundet Danmarks største kokkekonkurrence 'Sol over Gudhjem' 2 gange i træk. På Seaside Toldboden er Henrik kendt for det asiatiske køkken – for pan asian grill. Han motiveres af at servere gode madoplevelser og er meget optaget af, at alle mennesker fortjener i hvert fald ét godt måltid om dagen. Og den ambition kan helt sikkert mærkes i hans køkken på Seaside Toldboden.*



## SNACKS

**Pommes frites m/ friske trøfler og trøffel mayo 90,-**

## MINDRE RETTER

**Økologisk burrata 145,-**  
m/ friske og tørrede tomater, sprød rug, karse og balsamico

**Vaffel m/ koldrøget laks 155,-**  
bæredygtig og miljøvenligt landopdrættet laks fra Nordjylland på vaffel m/ saltet citron creme, dild og radiser

**Håndskåret bøf tartar m/ frisk trøffel 175,-**  
håndskåret tartar m/ karamelliseret ost, tørrede tomater, sennepsfrø, hasselnødder og revet frisk trøffel

**Tun tartar 175,-**  
vendt med chipotle og sesam m/ syltet fennikel og ristede mandler. Serveret m/ ristet lyst brød

## STØRRE RETTER

**Bøf tartar m/ pommes frites 195,-**  
Rørt m/ kapers, skalotteløg og sennep. Serveret m/ pommes frites, urtesalt og revet karamelliseret ost

## DELE RETTER

**Bøf tartar + tun tartar (2-4 pers.) 495,-**  
bøf tartar m/ karamelliseret ost og salat af sæsonens grønt og chipotle mayonnaise. Tun tartar vendt m/ chipotle og sesam, syltet fennikel og ristede mandler. Serveret m/ pommes frites og ristet brød

## DESSERT

**Saltet karamel popcorn 55,-**

*Gustav Duus og Lasse Nordow er begge erfarne kokke – og så er de i øvrigt bedste venner. Deres menu på Seaside Toldboden afspejler deres store passion for tatar og kolde forretter. De siger selv, at de lever og ånder for tatar, og det kan smages og derfor har tartaren også en central rolle på deres menu. Gustav og Lasse har nørdet alle ingredienser, eksperimenteret med konsistenser og smage, og det er netop deres fokus på akkuratesse, der gør tataren til en særlig gastronomisk oplevelse.*



## SNACKS

**Kimchi 50,-**  
fermenteret grønt

## MINDRE RETTER

**Torskekinder tempura 140,-**  
**Som dele-snack til 4 pers. 280,-**  
torsk i sprød dej m/ hyben og spicy emulsion, balsamicoeddike og sæsonens urter

**Sprød krabbe 150,-**  
serveret m/ aromatisk sauce

**Dumplings, 5 stk. 150,-**  
m/ fyld af konge krabbe serveret m/chili, riseddike og soysauce

**Stegte gyoza, 5 stk. 150,-**  
m/ fyld af hvid fisk serveret m/ chili, riseddike og soysauce

**Wontons, 5 stk. 150,-**  
m/ fyld af gris og kammusling serveret m/ bouillon lavet på gris, tørrede rejer og kinaradise

## STØRRE RETTER

**Pandestegt rødtunge 200,-**  
serveret m/ grønt og aromatisk beurre blanc smagt til m/ kinesisk 5-spice

**Gabriele Rizzo** er oprindeligt fra Palermo i Italien, men har som kok rejst meget, hvilket også reflekteres i hans menuer. Han har arbejdet på flere 1, 2 og 3-stjernede Michelin-restauranter i Europa og USA. Gabrielle arbejder med få velvalgte ingredienser og smag, æstetik og bæredygtighed er altafgørende. Han bruger inspiration fra hele verden. På Seaside Toldboden er Gabrielles køkken bygget op omkring varme og kolde anretninger af fisk og skaldyr.



GREEK FOOD

SNACKS / BRØD

**Kalamata-oliven 45,-**

**Tzatziki 65,-**

klassisk tzatziki toppet m/ oliven olie og paprika

**Tirokafteri 75,-**

krydret feta-creme m/ røde peberfrugter fra Nordgrækenland tilsat hvidløg og chili

**Pitabrød 30,-**

**Pitabrød, tzatziki og tirokafteri 155,-**

MINDRE RETTER

**Halloumi fritters 115,-**

m/ mint yogurtsauce

**Blæksprutter 115,-**

dybstegte sprøde blæksprutter m/ friske urter, serveret m/ hjemmelavet mayonnaise m/ fermenteret sort hvidløg

**Græsk salat 135,-**

cherrytomater, agurker, røde peberfrugter, feta, kapers, rødløg, kalamata-oliven og sprødt pitabrød

**Julepita m/ rotisserie-grillet**

**økologisk gris 135,-**

grillet økologisk gris på smørgrillet pita, serveret m/ karamelliserede løg, rødkål og sprøde svær.

STØRRE RETTER

**Pita gyros - m/ rotisserie-grillet økologisk gris, økologisk kylling eller halloumi fritters 135,-**

grillet økologisk kylling og økologisk gris på smørgrillet græsk pita, bagt på Strangas egen opskrift. Serveret m/ hjemmelavet tzatziki, tomater, rødløg og toppet med friske urter.

Vegetar pita gyros serveres m/ halloumi fritters

**Klassisk souvlaki m/ rotisserie-grillet økologisk gris eller økologisk kylling 185,-**

grillet økologisk kylling eller økologisk gris på spyd serveret m/ hjemmelavet tzatziki, bagte kartofler, grillet pitabrød, friske urter og timianolie

***Nikolas Strangas** er oprindeligt uddannet konditor og har erfaring fra en række forskellige Michelin-restauranter, bl.a. Era Ora. Han er kendt fra dansk tv, og så kan han også skrive kogebogsforfatter på sit CV. På Seaside Toldboden sætter Strangas smag på sin version af det græske, salte køkken med smagfuldt grønt, friskfanget blæksprutter, økologisk kød og masser af græsk passion. Hans filosofi er, at vi skal nyde måltidet præcis som grækerne selv med lidenskab og de mennesker, som betyder allermost.*

**MØRT**  
TOLDBODEN

FROKOST TILBUD & SMØRREBRØD

Fra 12.00-17.00

**Roastbeef på rugbrød 120,-**

m/ sauce tartar, syltede rødløg, syltede agurker, friteret æg og karse

**Pariserbøf 155,-**

bøf på grillet toast m/ æggeblomme, rødbeder, peberrod, rødløg og kapers

SNACKS

**Pommes frites 59,-**

MINDRE RETTER

**Iberico skinke 155,-**

grillet brød med frisk revet tomat - pan con tomate

STØRRE RETTER

**Steak sandwich 189,-**

ribeye 140 gr., karamelliserede løg, tomat relish og pickles. Serveret m/ pommes frites og béarnaise sauce

STORE RETTER

**Boeuf bearnaise 299,-**

ribeye 250 gr. m/ sæsonens grønt, pommes frites og béarnaise sauce

**Peberbøf 299,-**

ribeye 250 gr. m/ sæsonens grønt, pommes frites og Madagaskar pebersauce

**Ribeye surf n' turf-style 449,-**

ribeye 250 gr. serveret m/ ½ hummerhale m/ sæsonens grønt, pommes frites og béarnaise sauce

**Tournedos 220 gr. 345,-**

**Tournedos rossini m/foie gras og trøfler 495,-**

oksemørbrad m/ sæsonens grønt, pommes frites og 2 saucer; sherry og béarnaise

DELE RETTER

**Côtes de boeuf 700 gr.**

**(2-4 pers.) 750,-**

m/ sæsonens grønt, pommes frites og 2 saucer; sherry og béarnaise

VI SERVERER VORES KØD MEDIUM-RARE

***Dan Jensen** er rundet af sine år i Barcelona, på Divan II, Alberto K og senest som kaptajn på Det Kongelige Teater. Han har en stor kærlighed til det klassiske håndværk, det møre kød i den bedste kvalitet og klassiske saucer og garniturer. En favorit er Tournedos Rossini – en ret Dan kan til perfektion, og som har fulgt ham hele kokkelivet. Derfor har retten da også sikret sig en plads på menukortet sammen med retter, hvor kvalitet er kompasset, og kødet spiller hovedrollen.*



## SANDWICH & QUICHE

**Sandwich m/ skinke og ost\* 65,-**  
focaccia m/ prosciutto cotto,  
emmentaler og dijonnaise.

**Sandwich m/ trøffel og blød ost\* 69,-**  
focaccia m/ trøffel mayonnaise,  
trøffletapenade og Brillat-Savarin, blød  
cremet ost.

**Sandwich m/ confiteret and\* 79,-**

**Quiche Lorraine\* 45,-**  
klassisk fransk quiche m/ sprød  
butterdej, fransk emmentaler og bacon  
fra Alsace - toppet med revet Comté.

\*Serveret som du har lyst til – kold eller varm

## TAPAS

**3 Tapas, frit valg, m/ baguette 100,-**

Tapas-menuen varierer fra dag til dag.  
Bliv inspireret og vælg dine tapas hos  
vores kolleger i Løgismose Spiseri.  
\*Tapas kan ikke bestilles online

## MORGENMAD & FROKOST 11 – 15

**Baguette m/ smør og Comté 32,-**

**Smørbagt Rungis-croissant 28,-**

## KAFFE, VARM CHOKOLADE, THE OG DAGENS KAGE

Varme drikke og dagens kage bestilles  
hos vores kolleger i Løgismose Spiseri.  
\*Varme drikke og dagens kage kan ikke  
bestilles online.

## DESSERT - KAGE OG OST

**Æbleskiver 1 stk m/ flormelis og  
syltetøj 22,-**

**Gulerodskage 55,-**

**Gateau Marcel, økologisk  
chokoladekage 55,-**

**Tarte Au Citron 45,-**

**Crème Brulée 65,-**

**4 oste, brød og frugtkompot 119,-**

**Fourme D'ambert 35,-**  
mild og cremet blå ost lavet af komælk. Fra  
byen Ambert i Auvergne-regionen i Frankrig

**Mimolette 35,-**  
fast komælksost fra byen Lille i Frankrig. En  
salt ost med noter af frugt og nødder

**Tomme de Savoie 35,-**  
klassisk komælksost fra Savoie i Frankrig.  
Aromatisk og cremet, modning 2-4 måneder

**Comté 35,-**  
"Kongen af bjergoste" fra Jura-regionen i  
Frankrig. Lavet af komælk, med noter af  
krydderier og frugt med et hint af salt

*Nabobutikken, Løgismose Vin, Mad &  
Delikatesser, står bag Seasides Spiseri.  
Her er der friskbrygget kaffe, morgenmad,  
kager, eksklusive sandwich, tapas, oste og  
andre serveringer, der alle gemmer på smag,  
holdning og håndværk. Menukortet byder  
på det bedste fra Løgismoses  
gastronomiske univers og retterne kan  
nydes i gastrohuset, på terrassen eller tages  
med på farten.*



## OCEAN BAR

### SNACKS / BRØD

**Østers Gillardeau Josephine**  
naturel m/ citron 3 stk. 110,-  
m/ grapefrugt granite 3 stk. 110,-  
m/ Bloody Mary 3 stk. 110,-

**Rossini Black Label Kaviar 30 g. 495,-**  
serveret m/ fermenteret fløde, rødløg,  
urter og blinis

**Surdejs hvidløgsmayonnaise 65,-**

### MINDRE RETTER

**Norsk hummerbisque 85,-**  
serveret m/ krebshealer, fennikel og dild

**Kammusling ceviche 125,-**  
serveret m/ agurk og æble i olie,  
tigertermælk og syltede hyldeblomster

**Rimmet kuller 125,-**  
serveret m/ syltede perleløg, stikkelsbær,  
blomsterkarse, ramsløg kapers og sauce  
oriental m/ soya, brunet smør og sesam.

**Pil selv rejer, 500 gr. 135,-**  
søkogte rejer m/ hjemmerørt  
hvidløgsmayonnaise, ristet brød og lime

**Hummer-dog 155,-**

blødt brioche-brød, hjertesalat m/  
hummer og krebshealer vendt i  
hjemmerørt mayonnaise m/ saltbagt  
selleri, syltede grønne tomater og  
estragon – toppet med hummer

### STØRRE RETTER

**Frisk pasta m/ svampe 155,-**  
vendt m/ trøffelsauce, sæsonens svampe,  
estragon og parmesan  
Tilkøb af friske trøfler 65,-

**Frisk pasta m/ skaldyr 155,-**  
vendt m/ muslingsauce, hjertemuslinger,  
parmesan og sprøde krummer  
Tilkøb af hummer + kr. 95,-

### DELERETTER

**Skaldyrstårn 'Plateau de Fruits de Mer' -  
minimum 2 personer 595,- pr. person.**  
Dagens fangst af skaldyr m/ garniture og  
brød – husk at forudbestille 2 dage før.

*Gustav Duus og Lasse Nordow er bedste  
venner, erfarne kokke og så har de 2 køkkener  
på Seaside; Ocean Bar og Project Raw. I de 2  
køkkener sælger de deres egne favoritter på  
menukortet; tartar, fisk og skaldyr. I Ocean Bar  
orienterer Lasse og Gustav, deres køkken mod  
verden med havet som spisekammer og de  
fokuserer på gastronomi, lavet med de bedste  
ingredienser, sæsonen har at tilbyde af fisk,  
skaldyr og grøntsager.*