



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

Tuntartar 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

DELERETTER

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 akkuratese, der gør tataren til en særlig gastronomisk oplevelse.



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.

Vegetarpita 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.



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

Surdejshvidløgsbrød 65,-

MINDRE RETTER

Norsk hummerbisque 85,-

serveret m/ krebschaler, fennikel og dild

Kammusling ceviche 125,-

serveret m/ agurk og æble i olie,
tiger mælk og syltede hyldeblomster

Rimmet kuller 125,-

m/ syltede perleløg, stikkelsbær,
blomsterkarse, ramsløgkapers og sauce
oriental m/ soya, brunet smør og sesam.

Pil selv rejer, 500 gr. 135,-

søkogte rejer m/ hjemmerørt
hvidløgs mayo, ristet brød og lime

Hummer-dog 155,-

blødt briochebrød, hjertesalat m/
hummer og krebschaler vendt i
hjemmerørt mayo m/ saltbagt selleri,
syltede grønne tomater og estragon

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/ muslinsauce, 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.*



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.*

