

KAFFE & SØDT

Snurre 35,-

Croissant 30,-

Brownie 35,-

Cookie 30,-

Espresso 20,- // double 35,-

Cortado 32,-

Flat white 35,-

Te 35,-

Americano 38,-

Latte 45,-

Islatte 50,-

Cappuccino 45,-

Varm chokolade 45,-

Chai Latte 45,-

Ekstra shot 5,-



EXPERIENCE MENU

Den store tur rundt i alt det, vi er gode til. 4 serveringer, der tager jer på en gastronomisk jordomrejse med retter fra vores 7 køkkener. Vi giver vores kokke frie hænder til at bestemme menuen for dig og udfolde deres kreativitet. Menuen bygges op om sæsonens allerbedste råvarer og skaber en oplevelse af Seaside.

OBS. Du kan nyde vores Experience Menu fra kl. 17

595,- PR. PERSON

min. 2 personer -
skal bestilles af hele bordet

VIL DU HAVE VIN?

Vores sommelier har sammensat en vinmenu, der løfter oplevelsen af både maden og vinen til et nyt niveau, når de møder hinanden.

Få 4 glas vin for 400,-.

995,- PR. PERSON

FOR MENU OG VIN

SMØRREBRØD

Solveigs frokostbord

(345,- pr. person – minimum 2 personer)

6-retters bræt med udgangspunkt i smørrebrødsmenuen, serveres som delebræt med to slags brød & økologisk smør

SÖLVEIG

NORDIC EATERY

Vi anbefaler 3 stykker pr. person
85,- pr. stk. // 3 stk. for 225,-

Solveigs stegte sild

peberrod, dild, skalotter, kapers & cremet kartoffel

Solveigs karrysild

gammeldags modnet sild, karrysalat, syrlig fraiche & forårsurter

Æg & rejer

smilende øko æg, citron mayo, gurkemeje syltet fennikel & sprøde perlebyg

Fiskefilet

dagens panerede fisk, grøn remoulade, syltede rødløg & urtesalat

Fiskefrikadeller

grov remoulade, syltet grøn & urte salat

Avocado

pocheret æg, mizuna salat, citron mayo & hasselnød dukkah

Kartoffel

kartofler, urtecreme, sprøde løg & syltet radiser

Roastbeef

himmerlandskalk, estragon-mayo, stegte bøgehatte, syltede agurker & sprød kartoffel

Hønsesalat

bagt selleri, løvstikke, karry, honning og ristet skind

Cremet skaldyrssalat

krebsehaler, rejer, rogn & asparges



KOKKENES FROKOSTFAVORITTER

12 - 17



Hummer-dog 155,-

blødt briochebrød, hjertesalat m/ hummer & krebsehaler vendt i hjemmerørt mayo m/ saltbagt selleri, syltet fennikel & estragon toppet m/ hummer

Salade nicoise 175,-

sprød salat med frisk tun, kartofler, tørrede tomater, kapersbær & smilende æg



Græsk salat 135,-

cherrytomater, agurker, røde peberfrugter, feta, kapers, rødløg, kalamata-oliven & sprødt Dakos-brød



Steak sandwich 165,-

Black Angus Ribeye, salat, chimichurri & chipotle mayo



Poké bowl 165,-

m/ urter, ris, laks, tun, hvid fisk & poké sauce



Fish & chips 245,-

paneret fisk, grove fritter, sauce tartare, ærte- & myntepuré & crudité af sæsonens grønt



Croque madame 155,-

Comté ost, fransk skinke, æg & urter

Vaffel m/ koldrøget laks 155,-

bæredygtigt opdrættet laks fra Nordjylland, saltet citron-creme, dild & radiser

Svampetoast 125,-

sprødt brød med svampe à la creme, stegte og syltede svampe & comté

MÅNEDENS TAVLERETTER



Grillet lam 225,-

Patagonias specielle grillede lam med demi-glaserede kartofler



Bao - 2 stk. 110,-

crispy ebi & wasabi-mayo samt friteret kylling & chili-goma

MÅNEDENS VIN

Prøv SFERA - vores spændende hvidvin fra Serbien med Sauvignon Blanc & Pinot Grigio. Spændende noter af nyslået græs og frisk hyldeblomst - **110/525**