

## 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 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

smilende æg, mizuna salat, citron mayo & hasselnød dukkah

## Kartoffel

kartofler, urtecreme, sprøde løg & syltet radiser

## Roastbeef

himmerlandsklav, 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**