

Seaside

TOLDBODEN ⊕ 7 KITCHENS & BAR

Seaside Toldboden er et gastrohus med syv selvstændige køkkener, hvor vi tager det bedste fra street food og blander med det gode fra restaurant-verdenen.

Dyk ned i efterårets gode råvarer og store smagsoplevelser fra alle verdenshjørner i vores efterårsmenu.



KØKKENER

SÖLVEIG

NORDIC EATERY

SOLVEIG

A NORDIC EATERY

Naveed Kronholm er dansk opdraget og i køkkenet fransk skolet. Med udgangspunkt i det klassiske køkken mestrer Naveed hos Solveig at nyfortolke den gamle danske madkultur til tidløse og overraskende retter i en genkendelig form.

PATAGONIA GRILL

PATAGONIA GRILL

GRILLED MEAT

Juan Alvarez har mange års erfaring, når det kommer til at servere simple, klassiske, argentinske kødretter. Hos Juan vil du opleve hans store passion for kvalitetskød.



PROJECT RAW

COLD STARTERS

Gustav og Lasse er begge erfarne kokke – og så er de i øvrigt bedste venner. Deres menu på Seaside afspejler deres store passion for tatar og kolde forretter.



DANG DANG

ASIAN FLAVOURS

Zhaoye Li bringer det asiatiske køkken ind med sushi og andre asiatisk-inspirerede retter. Glæd dig til at opleve Zhaoye trylle autentiske retter frem fyldt med smag.



OCEAN BAR

OYSTERS & SEAFOOD

Gustav og Lasse driver køkkenet Ocean Bar, hvor det er tydeligt at se deres store kærlighed til havet, både som sejlere, lystfiskere og kokke. De betragter havet som det bedste spisekammer.



DORADO

SEAFOOD BISTRO

På Dorado byder Naveed Kronholm på fiskeanretninger af vores fælles favoritter - nyfortolket med respekt for fisken. Med fokus på bæredygtighed samt miljø skånsom fisk, efterlever Naveed hans eget mantra om, at det at gøre sig umage er hvert måltid værd!

INDHOLD

FROKOST

SNACKS

MINDRE RETTER

STØRRE RETTER

DELERETTER

GRAND FINALE



Se menuen

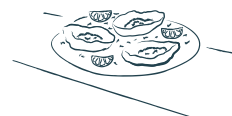
På Seaside Toldboden kan du bestille din mad i køkkenerne eller via vores online bestillingssite. Scan QR-koden på dit bord, ved at åbne kameraet på din telefon. Klik på linket og se menuen. Bestil retterne ved at tilføje dem til indkøbskurven og betal.

Når du bestiller din mad vil den blive tilberedt af køkkenchefen med det samme. Hvis du bestiller alt på én gang, vil det også være klar på samme tid. Du kan derfor med fordel bestille retter løbende og selv sætte tempoet for dit måltid.



Dine drikkevarer

Når tørsten melder sig, så kan du bestille dine drikkevarer hos vores mange tjenere, som kommer ned til dig med dem ved dit bord. Eller du kan gå direkte i baren at hente, hvis du sidder i en liggestol. Din tjener vil selvfølgelig guide dig igennem konceptet og svare på alle dine spørgsmål.



Hent din mad

Når din mad er klar. PLING! Så modtager du en sms. Gå op og hent din mad hos køkkenchefen. Når du henter din mad, kan du derfor – måske for allerførste gang – møde kokkene, se dem arbejde og høre om råvarerne, fremgangsmåden og menuen.



FROKOST

SMØRREBRØD

Solveigs store "kolde bord"

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

Solveigs Karrysild

Æg og rejer & Fiskefilet

Hønsesalat & Roastbeef

Serveres med to slags brød & godt smør

SÖLVEIG
NORDIC EATERY

Vi anbefaler 3 stykker pr. person

95,- pr. stk. // 3 stk. for 270,-

Karrysild

gammeldags modnet sild, mango chutney, æg, rødløg, kapers & dild

Solveig's rødbedesild

rødbede-marineret gammeldags modnet sild, peberrodscreme & syltede beder

Æg & rejer

øko æg, citron mayo, dehydreret tomat, ristede mandler & håndpillede rejer

Røget Laks

m/ soltørret tomatcreme, fennikel, rugbrødsgrøt & brøndkarse

Fiskefilet

dagens panerede fisk, urte-remoulade, syltede rødløg & urtesalat

dagensk panerede fisk kan være alt fra rødspætte, issing og skrubbe - alt efter hvad fiskeren fanger.

Hønsesalat

bagte svampe, honning, persille, løvstikke, bacon & karse

Avocado

citron-mayo, sprødt kål, æg, purløg & piment d'espelette

Kartoffel

nye kartofler, radiser, urtecreme, ristet løg & urtegranulat

Roastbeef

medium stegt kalv, peberrods creme, syltede grønne tomater, puffed ris & kørvæl

Flæsketeg

braiseret gris, sennepscreme, syltet rødkål, kumquats & sprøde svær

Rejemad 175,-

håndpillede rejer på ristet surdejsbrød, citron-mayonnaise, tomat & dild

Pariserbøf 195,-

klassisk garniture, okse demi glace & økologisk æggeblomme

Stjernesud 225,-

friteret og dampet fiskefilet, håndpillede rejer, asparges, tusind øer dressing & rogn

KOKKENES FROKOSTFAVORITTER



Lobster roll 165,-

jomfruhummere vendt i grillet løgmayo, purløg, lime, saltbagt knoldselleri, syltede perleløg i en blød brioche. Toppet m/ hummer. Tilkøb ekstra hummer 95,-

PATAGONIA
GRILL

Steak salat 155,-

tenderloin, grøn salat m/ balsamico- og hvidløgsdressing, bagt peberfrugt, syltede østershatte, løg & grillet avocado

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,-

hvid fisk i hjemmelavet beer batter, fritter & kryddersalt, ærtesalat, sauce tartare, paprika mayo & syltede drueagurker



Omelet 125,-

m/ feta, chiliolie af håndplukket dansk chili, forårsløg, græskarkerner & hjemmebagt rugbrød

Svampetoast 130,-

m/ stegte østershatte, syltede kantareller & svampecreme

Caesar salat 155,-

m/ kærnemælksmarineret, paneret & friteret kylling, brødcroutoner, dressing & parmesan

12 ØSTERS

410,-

Vi anbefaler



Taittinger

Champagne Prélude Brut Grands Crus NV

950,-



VORES UDVALG AF

SNACKS

Snup en snack til den lille sult - hvad enten det er som en eftermiddagssnack, mellemmåltider eller til at nippe på, mens du venter på det store måltid.

Vi byder på snacks fra alle verdenshjørner og lette lækkerier lavet med holdning og godt håndværk.

Er det din tur til at sørge for snacks til bordet?

Vi har gjort det nemt for dig og anbefaler denne pakke velegnet til 10 personer :

- 5 x Skaldyrskroketter à 95,-
- 5 x Empanadas à 105,-
- 2 x Crispy ebi à 95,-
- 5 x Arancini à 75,-
- 4 x Ristede soyamandler à 35,-

SNACKS

Bobler i hånden og snacks på bordet

Disse to flasker gør sig godt til vores udvalg af snacks.

Spumante Millisimato Pas Dosé, Contratto, Piemonte '16 **115,- / 515,-**
Champagne Taittinger, Cuvee Prestige, Brut Reserve, Champagne 'NV **135,- / 655,-**



Alle østers er sæsonens østers fra Fiskerikajen

Østers 3 stk. 120,-

vælg mellem naturel m/ citron, hvidvinsvinaigrette m/ urter eller bloody mary

Østers 12 stk. 410,-

den perfekte start – serveret m/ citron, hvidvinsvinaigrette m/ urter & bloody mary

Rossini Black Label Kaviar 30 gr. 495,-

serveret m/fermenteret fløde, rødløg, krydderurter & blinis

Carpaccio af blæksprutte 95,-

olivenolie, kapers & rosa peber



Skaldyrskroketter 2 stk. 95,-

krabbe, krebschaler, krydderurter, syltede rødløg & røget chili creme

Calamari af dansk blæksprutte 165,-

romesco, persille, hvidløg & lime aioli



Tempura kæmpereje 85,-

sort tigerreje, spicy mayo & teriyaki sauce.

Toppet m/ purløg & riscrunch

2 stk. 160,-

3 stk. 235,-

Korean fried chicken 85,-

Crispy kylling m/ sur, sød & spicy glaze m/ miso-aioli



Arancini 2 stk. 75,-

friterede kugler af risotto m/ karsemayo & piment d'espelette

Trøffelfritter 95,-

double fried m/ frisk trøffel & trøffelmayo



Empanadas 2 stk. 105,- // 3 stk 155,-

m/ sæsonens svampe & bechamel

m/ rejer, mozzarella & varme krydderier

m/ oksekød, oliven, æg & peberfrugt

Fugazza 125,-

argentinsk focaccia m/ fyld af ost & sprød salat



Surdejsboller & godt smør 45,-



Surdejshvidløgbrød 65,-

Vi anbefaler

Cava Corpinnat **425,-**. Vores absolut bedst-sælgende cava med fine perler og en intens aroma præget af ferskner, næsten modne æbler samt lidt brioche og friske hasselnødder.



VORES UDVALG AF

MINDRE RETTER

Gå på opdagelse i de mindre retter. I kan plukke jeres favoritter blandt de mange retter og sammensætte jeres helt egen menu.

Disse retter stiller både den lille sult, men kan også nydes som et helt måltid, sammensat af en masse forskellige smagsoplevelser af både kolde og varme retter.

Vi anbefaler at bestille 2-3 retter, hvilket svarer til en hovedret. Skal du stille den store sult? Så anbefaler vi 4-5 retter.



MINDRE RETTER



Torskekrave 155,-

blanquette, spinat, rogn, purløg & urter

Pulpo // 8-armet blæksprutte 165,-

kartoffelpuré, palmekål, citrusvinaigrette, chili, chorizo & syltede løg



Sushi 8 stk. 135,-

m/ laks & kongekrabbe, avocado & chili-mayo. Toppet m/ tun

Bao 2 stk. 110,-

m/ crispy ebi & wasabi-mayo

m/ friteret kylling & chili-goma

Poké bowl 165,-

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

Gravad laks Asian style 140,-

soyamarineret laks, fintsnittet æble & rødløg, shiso, skovsyre, mangodressing & yuzu

PATAGONIA
GRILL

Steak salat 155,-

tenderloin, grøn salat m/ balsamico- og hvidløgsdressing, bagt peberfrugt, syltede østershatte, løg & grillet avocado

Steak sandwich 165,-

black angus ribeye, salat, chimichurri & chipotle mayo

Hvidvin

Vores Riesling Trocken er en oplagt vin til både inden og under middagen. Den kommer med fine aromaer af æbleblomster, ferskner, rosa grape og moden citron.

Riesling Trocken, Immel Erben, Weingut Wittmann, Organic **90,- / 425,-**



Ceviche af kammusling 125,-

leche de tigre på kokos & lime, agurk, dansk tang & dild

Helleflynder 145,-

Rimmet helleflynder m/ saltbagte jordskokker, ingefærmayo, glaskål, syltet citron & tørret tang

Rødbederimmet laks 140,-

m/ agurker i dildolie, kærnemælksauce & rugbrødschips



Økologisk burrata 145,-

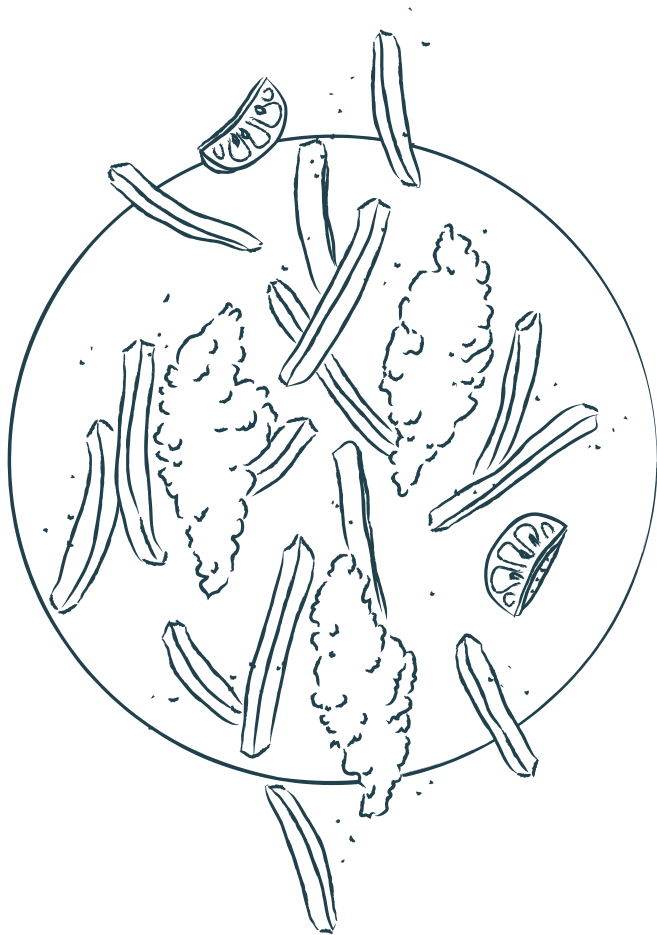
m/ friske & tørrede tomater, frisk spinat, karseolie, rugbrødsgrumble & balsamico. Serveret m/ grillet brød

Svampetoast 130,-

m/ stegte østershatte, syltede kantareller, svampecreme, tyttebær, timian & rosenkål

FISH & CHIPS

245,-



VORES UDVALG AF

STØRRE RETTER

Vores større retter inkluderer signaturretterne for hvert køkken. Hvis du vil have din mad helt for dig selv, så anbefaler vi at vælge en af vores større retter.

Du bestiller selv retten, og når du modtager din sms, kan du hente retten hos køkkenchefen, hvor han giver tallerkenen det sidste touch.

Er du i et større selskab? Så er deleretterne noget for jer. Retternes størrelse er lavet, så der altid er plads til en forret eller en dessert.



— STØRRE RETTER —

Hvidvin

Sancerre Blanc, Loire, Domaine Reverdy
Bernard & fils '21 **125,- / 525,-**

Vermentino, La Spinetta, Toscana '21
95,- / 450,-

Rødvin

Les Rafelieres, Pinot Noir, Vin de France,
Maison Sauvion **85,- / 395,-**

PSI, Tempranillo, Ribera del Duero,
Dominio de Pingus '19 **695,-**

PATAGONIA G R I L L

Ribeye churrasco 325,-

250 gr. black angus ribeye m/ chimichurri & grillede porrer
Tilkøb fritter & bearnaise 35,-

Lomo 325,-

180 gr. tenderloin m/ karameliseret hokkaido græskar &
peberrods demi-glace
Tilkøb fritter & bearnaise 35,-

Grillet lammeskank 265,-

m/ selleripuré & demi-glace m/ mørk øl & æbler



Flammegrillet teriyaki-laks 195,-

m/ ris, teriyaki-sauce & sprød salat

Dumplings 175,-

dampede dumplings m/ rejer, pak choi, soya ponzu,
bønnespirer, koriander, chili & granatæble



Fish & chips 245,-

hvid fisk i hjemmelavet beer batter, fritter & kryddersalt,
ærtesalat, sauce tartare, paprikamayo & syltede druegurker

Moules frites 245,-

variation af muslinger, mascarpone, citron & alverdens urter
Serveres m/ fritter & aioli

Skaldyrssrisotto 215,-

sværdfisk, muslinger, blæksprutte & masser af urter

Dorade 245,-

helstegt dorade, gratinerede gnocchi, tomat, aubergine,
oliven & La Treccias stracciatella



Lobster roll 165,-

jomfruhummere vendt i grillet løgmayo, purløg, lime, saltbagt
knoldselleri, syltede perleløg i en blød brioche. Toppet m/ hummer.
Tilkøb ekstra hummer 95,-

Hjemmelavet pasta m/ muslinger 185,-

blåmuslinger, knivmuslinger, semi-dried tomater, persille, chili,
hvidløg & olivenolie.
Tilkøb hummer 95,-

Hjemmelavet pasta m/ grillet græskar 155,-

kokos, lime, persille & oliven.
Tilkøb af krabbekød 75,-



Tuntatar 195,-

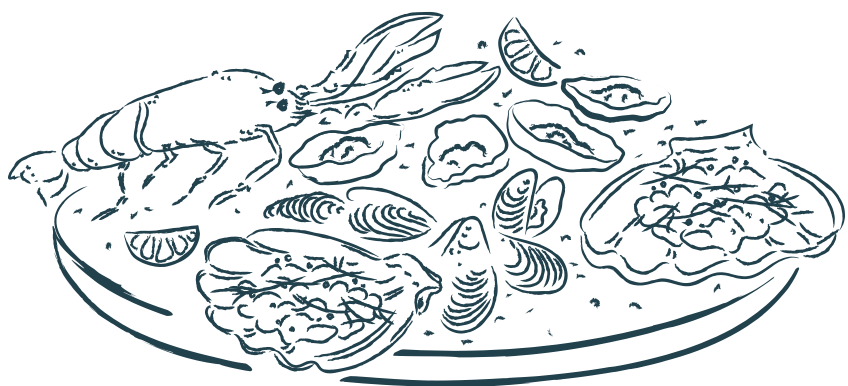
grillede forårsløg, syltet ingefær, ponzu-marineret agurk,
tangsalat, soya mandler & grillet brød

Klassisk rørt tatar 195,-

rørt m/ cognac, kapers, skalotteløg & dijon. Serveret m/ sprøde
fritter & urtemayonnaise. Tilkøb af røget marv 40,-

Fun Fact

Vi anbefaler, at du bestiller hovedretten, efter du har spist forretten.
Vores køkkener forbereder maden, så snart din bestilling er gået ind.
Du kan derfor helt selv bestille i det tempo, som du ønsker at spise i.



SKALDYRSFAD

590,-

VORES UDVALG AF

DELERETTER

Mad kan mere end at gøre os mætte, det handler om at samle familien eller en flok gode venner omkring et bord og nyde maden og hinandens selskab. Vores deleretter serveres family style til deling ved bordet og er egnet til min. 2 personer.



DELERETTER

Din tjener hjælper jer gerne med at sammensætte menuen, så retterne kommer i det tempo, som I ønsker at spise i.



Skaldyrsfad

4 østers naturel m/ citron, 4 stk. grillede jomfruhummere m/ hvidløgssmør & citron. Dampede blåmuslinger i hvidvin & urtefløde. Ceviche af kammusling m/ leche de tigre på kokos & lime, agurk, dansk tang & dild.

Serveret m/ hvidløgssbrød & grillet løgmayo

Variation kan forekomme efter sæsonens udvalg

590,- velegnet til 2 personer

Tilkøb af ekstra kuvert 295,-



Butterfly ribeye churrasco

600 gr. black angus ribeye, fritter, grøn salat, chimichurri & bearnaise

625,- velegnet til 2 personer

Kander

Vores bartendere forfører dig med cocktails og tryller med smagssammensætningerne, råvarer og teknikker og serverer dem endda i kander, så hele bordet får glæde af de flydende lækkerier. En kande består af 5 glas og koster **495,-**



Project Raw Family Style

tuntatar m/ grillede forårsløg, syltede ingefær, ponzu marineret agurk & tangsalat, koldrøget laks med fetacream & dild, sæsonens salat, friterede løgringe, pomfritter m/ urtemayo, soya mandler & grillet brød.

495,- velegnet til 2 personer



Dang Dangs deluxe combo

24 stk. af Dang Dangs sushi med sæsonens fisk & toppings, 6 stk. crispy ebi m/ chili-mayo, 6 stk. dumplings

565,- velegnet til 2 personer

Magnum

Når størrelsen betyder noget... vi har vine i flere forskellige størrelser. Hiv fat i vores personale, hvis du ønsker en magnum, Jeroboam eller en vin i størrelsen med det spøjse navn Nebuchadnezzar, der altså svarer til 20 flasker i én.



Middagen går op i en højere enhed, når der serveres drinks efter maden. Spørg vores bartendere, så finder vi sammen den rette cocktail til dig.



VORES UDVALG AF

GRAND FINALE

Få den perfekte afslutning på dit måltid med the grand finale! Vi byder på alt fra cocktails og ost til avec og desserter. Hvad er du mest til?



— GRAND FINALE —

— DESSERTER —

PATAGONIA
GRILL

Chocolate volcano 105,-

chokoladekage serveret m/ is af røget fior di latte & maltsalt



Tiramisu 85,-

ladyfingers, mascarpone creme, marsala, amaretto & Valrhona kakao

Chokolademousse 85,-

solbærkompot, Callebaut chokolade, pufsukker & havrecrumble

Hjemmelavet ris à la mande 85,-

m/ hvid chokolade & amarena kirsebær



Sprød vaffel 80,-

m/ vaniljeis & bær



Hjemmelavede æbleskiver 55,-

m/ bærkompot & flormelis



Snow lady 95,-

asiatisk mochidej m/ myntegele, vaniljefløde & sæsonens frugt

— OST —



Ostetallerken 145,-

3 oste med hjemmelavet kompot & rugbrødschips

Portvin

Colheita Port Coroa de Rei,
Manoel D. Pocas Junior, Porto '01 **75,-**

COCKTAILS

Espresso Martini 110,-

Sobieski vodka, hjemmelavet kaffelikør, kaffe

Negroni 120,-

Thorn gin, campari, Cuciello vermouth & appelsinskal



AVEC

Gautier VSOP Cognac 3cl 60,-

Diplomatico Reserva Exclusiva 12y rom 6 cl 95,-

VARME DRIKKE

Espresso 20,- // double 35,-

Cortado 32,-

Flat white 35,-

Te 35,-

Americano 38,-

Latte 45,-

Cappuccino 45,-

Iskaffe 50,-

Varm chokolade 45,-

Chai latte 45,-

Irish Coffee 95,-

Ekstra shot 5,-



