

Seaside

SEASIDE FORÅRSMENU

Den store tur rundt i alt det, vi er gode til. Vores menu ændrer sig i takt med sæsonen og repræsenterer det bedste af det, der er i sæson lige nu.

Maden serveres 'family-style' på fade til deling ved bordet. Retterne er altid med et opfindsomt og personligt præg fra hvert køkken og hver køkkenchef.

MENU



SNACK

Friske forårsruller

m/ koldrøget laks & goma-dressing, crispy ebi m/ chili mayo

PATAGONIA
GRILL

STARTER

Argentinsk Focaccia

m/ ost & sprød salat

FORRETTER



Oksetatar

m/ endive, parmesan, pinjekerner & grov dijonmayo

Stegt spidskål

m/ ristet bakskuld, tyttebær, urteblanquette & ristede kastanjer

HOVEDRET



SÖLVEIG

Unghane Bryst

saltbagte beder, rødæg & svampe. Cremet sauce smagt til med peberrod & saltet citron

Sæsonens salat

køkkenerne er gået sammen om at lave en salat, som følger de skiftende årstider

DKK 495

Pris pr. person inkl. moms + tilvalg (alle priser er inkl. moms)

VEGETAR



SNACK

Friske forårsruller

m/ avocado & goma-dressing, tofu, ris & asiatisk tangsalat

PATAGONIA
GRILL

STARTER

Argentinsk Focaccia

m/ ost & sprød salat

FORRETTER



Rødbede tatar

m/ endive, parmesan, pinjekerner & grov dijonmayo

Stegt spidskål

m/ tyttebær, urteblanquette & ristede kastanjer

HOVEDRET



SÖLVEIG

Grøntsagstærte

m/ sæsonens grønt & gedeost

Sæsonens salat

køkkenerne er gået sammen om at lave en salat, som følger de skiftende årstider

VINMENU

Crémant

1 gl. Crémant D'Alsace Extra Brut, Domaine Bott Geyl 'NV - BIO

Hvidvin

1 gl. Vermentino, La Spinetta, Toscana '21

Rødvin

1 gl. Côtes du Rhône Réserve, Grenache/Syrah, Château Mont-Redon, Rhône '20

DKK 780

Pris for menu inkl. vinmenu

LUKSUS VINMENU

Champagne

1 gl. Cuvée Prestige NV, Taittinger, Frankrig

Hvidvin

1 gl. Chablis, Jean Marc Brocard, Organic '20, Frankrig

Rødvin

1 gl. Antidoto Tempranillo Ribera del Duero, '19, Spanien

DKK 905

Menu inkl. luksusvinmenu

TILKØB

Vand med el. uden brus + 35

Velkomstdrink

Dark'n Stormy el. Aperol Spritz + 35
(i stedet for Crémant)

Cocktail pitchers + 355

En pitcher består af 5 glas

Friskbrygget kaffe eller te + 35

DRIKKEPAKKER

Menu med gode vine ad libitum DKK 905
(2,5 time)

Menu med bedre vine ad libitum DKK 975
(2,5 time - i stedet for vinmenu)

Menu med luksus vine ad libitum DKK 1220
(2,5 time - i stedet for vinmenu)

Menu med blød bar ad libitum DKK 975
(Nørrebro Bryghus IPA, økosoft & gode vine
- 2,5 time i stedet for vinmenu)

LE GRAND FINALE

Avec + 105

Luksus avec + 145

Espresso Martini + 95

Crème brûlée + 85

Combo + 155

Espresso martini & crème brûlée