

# Seaside

## SEASIDE SOMMERMENU

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/ laks, agurk, koriander, miso-aioli & gomadressing

#### FØRSTE SERVERING



##### Blækspruttesalat

m/ kartofler, oliven, bladselleri & rødløg



##### Ceviche af hamachi tun\*

m/ tigmælk, gul chili, rødløg, blancherede søde kartofler & koriander



##### Surdejsbrød

godt smør m/ havsalt

#### ANDEN SERVERING



##### Parmigiana di melanzane\*

m/ friske tomater & stracciatella



##### Empanadas

m/ oksekød, oliven, æg & peberfrugt

##### Chorizo

m/ chimichurri & chilimayo

\* Hamachi er dansk opdrættet hvid tun.

Fisken kan variere mellem Hamachi tun og Kulmule i april måned efter tilgængelighed og er bæredygtig fanget.

\* Parmigiana er en siciliansk ovnret med aubergine & tomat

DKK 525

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

### VEGETAR



#### SNACK

##### Friske forårsruller

m/ sommergrønt, koriander, miso-aioli & gomadressing

#### FØRSTE SERVERING



##### Kartoffelsalat

m/ oliven, bladselleri & rødløg



##### Grillede gule peberfrugter

m/ tigmælk, gul chili, rødløg, blancherede kartofler & koriander



##### Surdejsbrød

godt smør m/ havsalt

#### ANDEN SERVERING



##### Parmigiana di melanzane

m/ friske tomater & stracciatella



##### Empanadas

m/ mozzarella & løg

##### Choclo Asado

grillet argentinsk majs

### VINMENU

#### Bobler

1 gl. Cava Corpinnat Brut Reserva, Castellroig Organic/Vegan

#### Hvidvin

1 gl. Riesling Trocken, Immel Erben, Wittmann, Rheinessen - Organic

#### Rødvin

1 gl. Il Nero di Casanova, Sangiovese, La Spinetta, Toscana

DKK 825

Menu inkl. vinmenu

### LUKSUS VINMENU

#### Bobler

1 gl. Champagne, Brut Reserve, Blanc de Blanc, Pélegri NV

#### Hvidvin

1 gl. Abadia de San Campio, Albarino, Terras Gauda, Rias-Baixas

#### Rødvin

1 gl. Ca' di Pian, Barbera, Barbera d'Asti Piemonte, La Spinetta

DKK 950

Menu inkl. luksus vinmenu

### TILKØB

Vand med el. uden brus + DKK 40

#### Velkomstdrink

Dark'n Stormy el. Aperol Spritz + DKK 100

Cocktail pitchers + DKK 400

En pitcher består af 5 glas

Friskbrygget kaffe eller te + DKK 40

### DRIKKEPAKKER

Menu med gode vine ad libitum DKK 950  
(2,5 time)

Menu med bedre vine ad libitum DKK 1025  
(2,5 time - i stedet for vinmenu)

Menu med blød bar ad libitum DKK 1025  
(Nørrebro Bryghus IPA, økosoft & gode vine  
- 2,5 time i stedet for vinmenu)

### LE GRAND FINALE

#### SØDT & AVEC

Avec + DKK 75

Luksus avec + DKK 125

Espresso Martini + DKK 100

Creme brûlée + DKK 75

Mango Sticky rice + DKK 75

Lemon Sorbet + DKK 50

Chokolademousse + DKK 75