

# Seaside

## SEASIDE JULEMENU

Vores køkkenchefer har sammensat en julefrokostmenu med retter, der er inspireret af hele verdens køkkener. Maden serveres 'family-style' på fade til deling ved bordet og er altid med et opfindsomt og personligt præg fra hvert køkken og hver køkkenchef. Vores line-up af DJs sørger for musik under middagen og gode dansevibes til årets festlige julefrokost.

### MENU



#### SNACK

##### Gyoza

m/ kylling, kimchi & chili-mayo

#### FØRSTE SERVERING



##### Oksetatar

m/ syltede tranebær, sprøde kapers, røget marv & urte-mayo. Hertil hjemmelavet maltbrød m/ pisket smør



##### Asiatisk gravad laks

m/ vinterkål, rødløg, yuzu & mangodressing



##### Hjemmelavet pasta

m/ brunet smør, citron, nødder, salvie & parmesan

#### ANDEN SERVERING

PATAGONIA  
GRILL



SONORA  
MEXICAN CULINARY

##### Braiseret short ribs

m/ grillede svampe, sprøde knuste kartofler, tranbærjus & urter

DKK 575

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

### VEGETAR



#### SNACK

##### Gyoza

m/ kinakål, kimchi & chili-mayo

#### FØRSTE SERVERING



##### Dehydreret rødbedetatar

m/ syltede tranebær, røget creme fraiche & dildolie. Hertil hjemmelavet maltbrød m/ pisket smør



##### Tofu

m/ shiitake svampe & sød kartoffelpuré kartofler & koriander



##### Hjemmelavet pasta

m/ brunet smør, citron, nødder, salvie & parmesan

#### ANDEN SERVERING

PATAGONIA  
GRILL



SONORA  
MEXICAN CULINARY

##### Selleri steak

m/ cashewnødder, konfiterede æbler & sprøde knuste kartofler

### VINMENU

#### Bobler

1 gl. Spumante Brut  
Bosco dei Cirmiole, Veneto

#### Hvidvin

1 gl. Riesling "Les Eléments"  
Domaine Bott Geyl, Alsace

#### Rødvin

1 gl. Zinfandel Old Wines  
Maddie Lane Vineyards, Lodi, California

DKK 875

Menu inkl. vinmenu

### TILKØB

Vand med el. uden brus + DKK 40

Mandler & oliven + DKK 50

Neverending Noël + DKK 100

Rom, ginger beer & hjemmelavet julesirup

Hjemmelavet gløgg + DKK 100

Cocktail pitchers + DKK 500

En pitcher består af 5 glas

Friskbrygget kaffe eller te + DKK 40

Snaps (O.P. Anderson) + DKK 875

### DRIKKEPAKKER

#### AD LIBITUM

Menu med gode vine DKK 1050

(2,5 time)

Menu med bedre vine DKK 1075

(2,5 time)

Menu med blød bar DKK 1075

(Royal Øko. Pilsner, Classic, Nørrebro Bryghus  
IPA & gode vine - 2,5 time)


### LE GRAND FINALE

#### SØDT & AVEC


Avec + DKK 75 

Luksus avec + DKK 125 

Espresso Martini + DKK 100 

Crème brûlée m/ julekrydderier + DKK 75 

Churros m/ chokoladesauce + DKK 75 

Æbleskiver m/ solbærmarmelade + DKK 60 

Ris à la mande på vanilje,  
hvid chokolade & kirsebærsauce + DKK 75 

Tiramisu + DKK 75 

Efter kl. 22 er der lagt op til julefest,  
og vores DJ spiller natten frisk.

# Seaside

## EFTER MIDDAGEN

Når I har spist jer mætte i en dejlig julemiddag, så åbner vi baren og skruer op for musikken – også står den på masser af julehygge og dans.

Fortsæt festlighederne med et tilkøb af 3 forskellige slags armbånd til fri bar.

1

### ØL, HUSETS VIN & SODAVAND 4 timer for DKK 350 + tilkøb pr. time DKK 100

#### ØL

Royal Øko. Pilsner, Classic, Anarkist Bloody Weizen  
& Nørrebro Bryghus IPA

#### VINE

Sauvignon Blanc, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire  
Pinot Noir, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire

2

### ØL, HUSETS VIN, SODAVAND & SJUSSER 4 timer for DKK 475 + tilkøb pr. time DKK 125

#### ØL

Royal Øko. Pilsner, Anarkist Bloody Weizen  
& Nørrebro Bryghus IPA

#### SJUSSER

Tanqueray gin & tonic, Bulliet Bourbon & cola, Smirnoff Vodka & sodavand

#### VINE

Sauvignon Blanc, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire  
Pinot Noir, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire

3

### ØL, HUSETS VIN, SODAVAND, SJUSSER & COCKTAILS 4 timer for DKK 600 + tilkøb pr. time DKK 150

#### ØL

Royal Øko. Pilsner, Anarkist Bloody Weizen  
& Nørrebro Bryghus IPA

#### SJUSSER

Tanqueray gin & tonic, Bulleit Bourbon & cola, Smirnoff Vodka & sodavand

#### COCKTAILS

Mojito, Dark 'n Stormy, Cucumber Ginger Collins,  
Red Passion & Espresso Martini

#### VINE

Sauvignon Blanc, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire  
Pinot Noir, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire

