

# Seaside

TOLDBODEN ⊕ 7 KITCHENS & BAR

Seaside Toldboden er et gastrohus med selvstændige køkkener og køkkenchefer, der hver især sætter deres personlige præg på maden.

Dyk ned i sommerens gode råvarer og store smagsoplevelser fra alle verdenshjørner i vores menu.



## ALLERGENER

Kontakt os for information om indhold af allergene ingredienser i vores mad og drikke.

# snacks

Snup en snack til den lille sult - hvad enten det er som en eftermiddagssnack, et mellemmåltid 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.



## Caprese Mozzarella di Bufala 95,-

125 gr. mozzarella m/ tomat, olivenolie & balsamico

## Oliven 50,-

m/ olivenolie

## Melone e Culatta 125,-

m/ søde meloner fra syden & italiensk høj kvalitetsskinke

## Salume e Formaggi 225,-

mortadella, capocollo, culatta, salami, pecorino, 36 mdr. parmigiano-reggiano, oliven, pickles & 1 dip. Serveret m/ friskbagt brød. Velegnet til 2 personer



*Alle østers er sæsonens fangst fra Fiskerikajen*

## Østers 3 stk. 130,-

vælg 3 stk af samme variant:

- yuzu & hyldeblomstskum m/ dildolie
- kærnemælk, tang & wasabi-perler
- naturel m/ citron

## Østers 12 stk. 440,-

den perfekte start – serveres i de tre varianter m/ yuzu & hyldeblomstskum m/ dildolie, kærnemælk, wasabi-perler & tang eller citron

## Trøffelritter 95,-

m/ frisk trøffel og trøffel mayo

## Kroetter 75,-

m/ gammel knas ost & shiitake svampe



## Nachos 110,-

hjemmelavede tortillas m/ salsa, ost & jalapeños

## Guacamole & totopos 95,-

hjemmelavede tortillas med avocadopuré, lime, løg, chili & koriander

## Quesadilla "de pastor" 4 stk. 115,-

hvedetortillas m/ gris - marineret "al pastor"-style. Toppet m/ ost, løg, koriander, ananas & salsa verde



## Papas bravas 65,-

friterede kartofler m/ tomat, spicy paprika sauce & aioli

## Pimientos de Padron 75,-

grillede grønne peberfrugter m/ aioli

## "Pil Pil" rejer 115,-

m/ olivenolie, persille, hvidløg & chili



## Crab cakes 2 stk. 95,-

krabbe, kartoffel, fennikelmarmelade, ramsløgsmayo & tunflager

## Calamari 155,-

m/ aioli & grillet citron



## Korean fried chicken 95,-

crispy kylling m/ sur, sød & spicy glace m/ miso-aioli

## Crispy Ebi 6 stk. 105,-

friterede rejer m/ sæsonens urter & chili-mayo

## Gyoza m/ kylling 6 stk. 125,-

friteret japanske dumplings, ponzu m/ urter & teriyaki sauce



## Fugazza 125,-

argentinsk brødsspecialitet fyldt m/ mozzarella & løg. Toppet m/ salat & balsamico



## Friskbagt surdejsbrød 45,-

m/ olivenolie

### Bobler i hånden og snacks på bordet

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

Spumante Millisimato Pas Dosé, Contratto, Piemonte '16 535,-  
Champagne Taittinger, Cuvee Prestige, Brut Reserve, Champagne 'NV 145,- / 675,-

# 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.

PATAGONIA  
GRILL

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

m/ mozzarella & løg eller m/ oksekød, oliven, æg & peberfrugt

## Pintxos skewers 135,-

argentinsk grillspyd m/ grillet tenderloin, chorizo & grøntsager. Serveret m/ chimichurri

## Steak salat 155,-

grillet cuvette, sæsonens salat m/ balsamico & hvidløgsdressing, sukkerærter, syltede østershatte, cherytomater, løg & grillet avocado



## Håndskåret Laksetatar 165,-

avocadocreme, fennikel, forårsløg & syltede røde tomater

## Ceviche af kammusling 155,-

m/ syltede søde kartofler, selleri, tigermælk på gul chili, rødøløg & koriander

## Pil-selv-rejer 500 gr. 155,-

m/ grillet brød, miso-cream & citron

## Lobster roll 210,-

hummer, lime, karamelliseret løg, creme fraiche m/ urter, friske ærter, ærteskud & sprød salat. Tilkøb ekstra hummer 95,-



## Øl & tigerrejer 155,-

tigerrejer sauteret i asiatisk øl

## Firecracker chicken 145,-

kyllingeoverlår uden skind m/ chili & ris

## Forårsruller m/ laks 6 stk. 125,-

sæsonens salat, agurk, avocado, koriander, laks, ørredrogn, miso aioli & goma sauce



## Ravioli 155,-

hjemmelavet fyldt pasta m/ Porcini svampe & parmesan

## Lasagna al dente 250 g. 135,-

klassisk italiensk lasagne m/ hjemmelavet ragú af 5 slags kød

## Hjemmelavet Pasta & pesto 145,-

hjemmelavet pasta m/ hvidløg, basilikum, pinjekerner & parmigiano

## Burrata 135,-

m/ sicilianske tomater, radicchio & olivenolie



## Grillet Torsk 155,-

Miso glaseret torskekrave m/ kimchi

## Grillede Argentinske rejer 165,-

4 stk. grillede gambas m/ persille & chilli

## Græsk salat 135,-

m/ tomater, kapers, rødøløg, oliven, feta & peberfrugt



## "Cheesy" Birria 135,-

quesadilla m/ saftigt strimlet oksekød & smeltet ost. Serveret m/ spicy fond.

## Taco m/ Torsk 125,-

paneret crispy torsk, rødkål, cremet chipotle sauce & salsa

## Aguachile 145,-

Mexicansk ceviche m/ rejer, blæksprutte, rødøløg, koriander, lime & mango

# smørrebrød

Vi serverer smørrebrød fra kl. 11.30 - 15.00.

Vi anbefaler 2 stykker pr. person

## MARINA

### Sild 105,-

Christiansøpigens sild, æble, rødløg, kapers, rødbede & creme fraiche

### Æg og tomat 105,-

purløg, syltede rødløg, mayo, dild & urter

### Koldrøget laks 135,-

purløg, dild, brøndkarse & limecreme

### Fiskefilet 125,-

rødspættefilet, sprød salat, agurk, citron, dild & hjemmerørt remoulade

### Hønsesalat 120,-

kylling, hvide & grønne asparges, porre, æble, estragon & yuzu

### Avocado 115,-

avocado, friteret æg, syltede rødløg, hytteost, hampefrø & urter

### Hjemmelavet Roastbeef 125,-

m/ peberrodscreme, syltede agurker, lynstegte løg & hjemmelavet remoulade

### Højtbelagt Rejemad 175,-

m/ æg, mayonnaise, agurk, citron & dild. Serveret på ristet lyst brød

### Gravad Laks 175,-

Marina's hjemmegravede laks m/ fennikel, dild & koriander, sprød spinat & rævesauce

### Stjerneskud 225,-

m/ dampet torsk & paneret rødspættefilet, håndpillede rejer, hvide asparges, mayo, hjemmelavet dressing, citron & rogn

# sushi

Li fra Dang Dang er specialist i det japanske køkkens sæsoner, teknikker og traditioner. Han fremtryller masser af forskellig sushi, som du kan gå på opdagelse i herunder.



### Nigiri Special 8 stk. 165,-

2 nigiri m/ tun  
2 nigiri m/ laks m/hvidløg  
2 nigiri m/ hiramasa (dansk kingfish)  
2 nigiri m/ ama ebi (søde rejer)

### Sushi 8 stk. 135,-

spicy tun, porre, agurk, avocado tobiko, toppet m/ laks, kataifi & urter

### Dang Dang sushi combo 24 stk. 350,-

2 nigiri m/ laks  
2 nigiri m/ tun  
2 nigiri m/ hiramasa (dansk kingfish)  
2 nigiri m/ ama ebi (søde rejer)  
2 stk house-rolls m/ 8 stk. i hver

### Rock 'n' Rolls 32 stk. 495,-

4 house rolls m/ 8 stk. i hver (inside out eller toppet)  
m/ laks, tun, hiramasa (dansk kingfish), vegetarisk

### Månedens vin

Prøv vores hvide Bourgogne fra det undervurderede område Ladoix fra producenten Moillard-Grivot. En cremet Chardonnay med grønne refleksioner af mirabelle og citrus samt et strejf af akacie, kvæde & modne æbler

675,-

# større retter

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



## Tuntatar 210,-

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

## Oksetatar 195,-

m/ cognac, æggeblomme, kapers, cornichoner, alverdens urter & sprød salat. Serveres m/ grove fritter & ramløgsmayo  
Tilkøb af 10 gr. caviar 150,-

## Caesar salat 155,-

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



## Flammegrillet teriyaki-laks 195,-

m/ ris, teriyaki-sauce & sprød salat

## Poké bowl 165,-

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

## Japansk beef yakiniku 195,-

m/ aromatiske ris med kinaradiser, forårsløg & urter

PATAGONIA  
G R I L L

## Steak sandwich 170,-

black angus ribeye, salat, chimichurri & chipotle mayo  
Tilkøb fritter & bearnaise 55,-

## Ribeye churrasco 325,-

250 gr. black angus ribeye m/ chimichurri & grillede grøntsager  
Tilkøb fritter & bearnaise 55,-



## Salade Niçoise 185,-

m/ flamberet tun, grønne bønner, små danske kartofler, oliven, smilende æg, salat & hot-honey vinaigrette m/ ansjoser

## Dagens fisk 345,-

knuste kartofler m/ urtesmør, broccolini, mættet blåmuslingsauce & urtesalat

## Fish & chips 210,-

paneret hvid fisk i hjemmelavet øldej med sauce tartare & ærtepuré, syltsalat & fritter

## Moules frites 210,-

økologiske danske blåmuslinger & spicy pebersauce m/ mynte & purløg. Hertil fritter & aioli



## Spaghetti alle Vongole 195,-

m/ variation af sæsonens muslinger & hjemmelavet Spaghettonne

## Lasagna al dente 400 g. 195,-

klassisk italiensk lasagne m/ hjemmelavet ragù af 5 slags kød & sæsonens italienske salat



## Pulpo Zarandeado 265,-

grillet & marineret blæksprutte m/ chili-mayo & quinoasalat

## Burrito de Asada 175,-

hvede tortillas m/ grillet argentinsk Black Angus kød, ost, quinoa & poblano chili sauce. Tilkøb guacamole & totopos 55,-

## Burrito de Portobello & rajas (vegetar) 175,-

hvede tortillas m/ portobellosvampe, stegt poblano peberfrugt, ost, quinoa & poblano chilisauce. Tilkøb guacamole & totopos 55,-

# 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.

PATAGONIA  
GRILL

## Churrasco mariposa

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

**625,- velegnet til 2 personer**

## Lomo en caña (Chateaubriand)

500 gr. black angus tenderloin, grillede grøntsager, rødvinsauce, fritter & béarnaise

**675,- velegnet til 2 personer**

SONORA  
- MEXICAN GASTRONOMY -

## Short rib barbacoa

600 gr barbecueglaserede & langtidsstegte short ribs. Serveret m/ Pico de gallo, gaucamole, salsa rojo, bønner, løg, koriander & majstortillas

**675,- velegnet til 2-3 personer**

## Taco feast

- pulled oksekød m/ rød salsa & syltede løg  
- fisk m/ chipotle creme & kål  
- kylling 'al pastor' m/ grøn salsa & ananas  
- svampe & poblano sauce  
Tilbehør: Pico de Gallo, guacamole, salsa & chips

**245,- velegnet til 1-2 personer**

Tilføj ekstra person 235,-



## Skaldyrsfad

4 stk. østers m/ citron, smørdampet dansk hummer, Ceviche af kammusling m/ syltede søde kartofler, selleri, tigmælk på gul chili, rødæg & koriander, pil-selv-rejer, sommersalat, grillet brød, fritter & urtemayo

**695,- velegnet til 2 personer**

Tilkøb af 30 gr. caviar 495,-



## Grillet Pighvar

knuste kartofler m/ urte smør, Broccolini, mættet blåmuslingesauce & urtesalat

**745,- velegnet til 2 personer**

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.



# grand finale

Få den perfekte afslutning på dit måltid med the grand finale! Vi byder på cocktails, avec & skønne desserter. Hvad er du mest til?

## desserter

PATAGONIA  
GRILL

**Crème brûlée 85,-**  
m/dulce de leche



**Tiramisu 85,-**



**Jordbær 95,-**  
m/ vaniljecreme & crumble m/ hvid chokolade



**Mango sticky rice 95,-**  
kokoscreme, mango, sticky rice, palmefrø i matchasirup & hindbærsne

SONORA  
- MEDIAN RESTAURANT -

**Churros 85,-**  
m/ chokoladesauce eller karamelsauce



**Chokolademousse 85,-**  
mørk chokolademousse m/ vaniljecreme, crumble på valnødder, appelsinskal & frysetørret hindbær

## Portvin

Colheita Port Coroa de Rei,  
Manoel D. Pocas Junior, Porto '07 **75,-**

## cocktails

**Espresso Martini 115,-**  
Vodka, hjemmelavet kaffelikør, kaffe



**Negroni 125,-**  
Tanqueray gin, campari, Cuciello vermouth & appelsinskal

## gelato

Hjemmelavet økologiske isdesserter fra Al Dente



**Chokolade 95,-**  
saltkaramel, chokoladecrumble, mango- og passionfrugtcurd

**Havtorn & Mascarpone 95,-**  
malt crumble & kaffe

**Pistacio Popsicle 85,-**  
hjemmelavet pind-is m/ pistacienødder fra Sicilien & hvid chokolade

To kugler uden toppings? 65,-

## varme drikke



**Espresso 20,- // double 35,-**

**Cortado 32,-**

**Flat white 35,-**

**Te 40,-**

**Americano 38,-**

**Latte 45,-**

**Cappuccino 45,-**

**Iskaffe 50,-**

**Varm chokolade 55,-**

**Chai latte 45,-**

**Irish Coffee 95,-**

**Ekstra shot 5,-**

# køkkener

## MARINA

### MARINA SMØRREBRØD

Med erfaring fra Rungsted havn tilberedes der højtbelagt smørrebrød. Havnen og den skønne udsigt er deres primære inspiration, og giver dem appetit på de gode danske klassikere.



### AL DENTE HJEMMELAVET PASTA

Ivan del Sordo og Ricardo Lara er begge opfostret på italiensk mad, som deres hjerter banker passioneret for. Kun de bedste råvarer og største delikatesser fra Italien finder vej til deres køkken, hvor de hver dag laver pasta fra bunden. Resultatet er retter, hvor fremragende råvarer og godt håndværk går op i en højere enhed.



### DANG DANG ASIAN FLAVOURS

Zhaoye Li fremtryller de bedste asiatiske smage hos Dang Dang. På hans menu får du alle hans yndlingsretter fra østen, der viser mangfoldigheden i de asiatiske køkkener. Fælles for alle retterne er enkeltheden og den helt rette balance i smagene.



### PROJECT RAW COLD STARTERS

Lasse er dedikeret til det gode håndværk og den gode, enkle velsmag. Menuen hos Project Raw afspejler hans store passion for tatar og kolde forretter. Han leger med alle elementerne i retterne med modspil i teksturer, strukturer, sammensætninger og smage for at skabe den perfekte mundfuld.



### OCEAN BAR SEAFOOD BISTRO

Lasse driver køkkenet Ocean Bar, hvor det er tydeligt at mærke hans store kærlighed til havet, både som sejler, lystfisker og kok. Han betragter havet som det bedste spisekammer.



### PATAGONIA GRILL GRILLED MEAT

Juan Alvarez er en erfaren herre i asado; grill på argentinsk. Han bringer indbegrebet af den argentinske sjæl i Patagonia Grill med simpel, klassisk og saftigt kød af bedste kvalitet.



### SONORA MEXICAN GASTRONOMY

Hos Sonora har de kastet deres kærlighed på det mexicanske køkken, hvor der bl.a. tilberedes hjemmelavede tacos med fyld af forskelligt langtids-braiseret kød. Besøg Juan og hans team for at få den autentiske smag fra den mexicanske stat Sonora



