

Seaside brunch

Brunch på Seaside er en kombination af køkkenernes identitet, hvor du kan smage morgenmadsretter fra alle verdenshjørner. Du kan frit sammensætte en masse små retter til deling ved bordet eller vælge en større ret til dig selv.



VEGETARISK



VEGANSK

ALLERGENER

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

SONORA
• MEXICAN GASTRONOMY •

Tropisk frugtsalat 45,-

mix af sæsonens tropiske frugter, lime, chili & salt

Huevos rancheros 65,-

spejlæg serveret på tortilla m/ bønner, salsa, avocado & ost

Churros 65,-

m/ chokolade eller karamelsovs

Breakfast tacos 95,-

tortillas fyldt med røæg, chorizo, rød peber, løg & toppet m/ guacamole

Breakfast burrito 125,-

hvedetortilla fyldt m/ røæg, sorte bønner, ost, avocado. Vælg mellem bacon eller langtidsstegt kylling

PATAGONIA
G R I L L

Crepês 45,-

argentinske pandekager fyldt m/ dulce de leche

Chiagrød 45,-

chia, mandelmælk, blåbær & ristede mandler

Chorizo 55,-

grillet argentinsk pølse m/ criolla salsa & sennep

Grillet provoleta 125,-

grillet provolone-ost, tomat, oregano, kirsebær & crunchy brød

Bearnaise steak sandwich 145,-

skiveskåret tenderloin, æg & bearnaise



Østershatte 55,-

friterede østershatte i hjemmelavet beerbatter m/ aioli & urter

Sød belgisk vaffel 85,-

m/ vaniljecreme & sæsonens bær

"Caesar dog" 105,-

luftigt briochibrød m/ hvidløgsmør, friteret kylling, sprød salat, caesardressing & parmesan

Sprød belgisk vaffel 140,-

serveret m/ røget friskost, citron, urter, feldsalat vælg mellem: friterede østershatte, laksetatar eller friturestegt kylling

Rösti tatar 165,-

sprødstegt rösti m/ klassisk rørt tatar, syltede løg & trøffelmayo



Hjemmebagt rugbrød 35,- 🌿
m/ smør

Hjemmebagt maltbrød 35,- 🌿
m/ smør

Yoghurt & granola 55,- 🌿
drænet yoghurt m/ hjemmelavet kompot
& granola m/ chia, kokos & nødder

"Fiskefingre" 75,-
hvidfisk paneret i hjemmelavet øldej med tatarsauce & dild.

Scrambled eggs 85,- 🌿
Lasses egen opskrift m/ crème fraiche 38%, smør, salt,
gammel knas & hjemmebagt rugbrød

Avocado toast 130,- 🌿
feta, langtidsbagte tomater, balsamico & basilikum

MARINA

Bacon & brunchpølse 45,-
2 stk. økologisk bacon & en krydret pølse

Ost & Pålæg 65,-
vesterhavsost, brie, landskinke & spegepølse m/ fennikel

Gravad laks 85,-
hjemmelavet gravad laks, limecreme, radiser & sprød spinat

Bagel "BEC" 105,-
klassisk morgenmadsbagel m/ æg, bacon & smeltet ost



Tamagoyaki 95,- 🌿
autentisk japansk omelet m/ forårsløg

Dumplings 140,-
rejer & kylling m/ balsamicoeddike & chiliolie

Chicken katsu 155,-
pankofriteret kylling m/ koriander, radiser, forårsløg, tonkatsu,
spicy mayo & fried rice

Skal du have en boblende
start på dagen? Prøv vores

bottomless brunch

Med vores bottomless brunch lader vi
Cava & Prosecco flyde i dit glas i 2 timer
185,- pr. person.

brunch cocktails

Bloody Mary 85,-

Tomatjuice, vodka, limejuice, tabasco, worcestershire sauce,
salt, peber, selleristilk & agurkestænger

Mimosa 75,-

Friskpresset appelsinjuice, cava & blomsterblade

Lemosa 75,-

Hjemmelavet lemonade, cava & mynte

kaffe & juice

Espresso 20,-

Americano 38,-

Café latte 45,-

Cortado 32,-

Cappuccino 45,-

Varm kakao 55,-

Økologisk juice fra

Depanneur 50,-

selskab til brunch

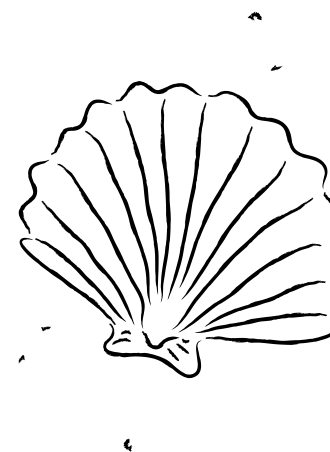
På Seaside kan du fejre enhver anledning - om det er fødselsdag, konfirmation eller barnedåb, så har vi plads til jer. Vi gør en dyd ud af at skabe en stemning, der passer lige til dit arrangement. Du står for gæstelisten og vi står for resten.

Til store grupper har køkkenerne slået sig sammen og serverer et udpluk af deres favoritter fra vores brunch - her vil alle kunne finde noget, de kan lide.

Prøv 7 forskellige små retter til deling ved bordet inkl. filterkaffe og filtreret vand. I har bordet i 2,5 time. Ønsker I at sidde længere end dette? 85,- pr. time.

335,- pr. person.

Børn 4-12 år - 150,- Børn 0-4 år - 75,-



kontakt os for booking

(+45) 33 93 07 60
reservations@seasidecph.dk