



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 vinterens gode råvarer og store smagsoplevelser fra alle verdenshjørner i vores menu.



VEGETAR



VEGANSK

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.



Oliven 50,- 
m/ olivenolie

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:
- bloody mary m/ dild & selleri
- friterede østers m/ tatar sauce
- naturel m/ citron

Østers 12 stk. 440,-
den perfekte start – serveres i de tre varianter m/ bloody mary
m/ dild & selleri, friteret m/ tartar sauce & naturel m/ citron

Trøffelfritter "Pommes Anna" 95,- 
bagt & sprødtstegt med trøffelsmør.
Serveret m/ trøffelmayo

Hamachi rösti 95,-
fintskåret hamachi, myntecreme & peberrod



Nachos 110,- 
hjemmelavede tortillas m/ salsa, ost & jalapeños
tilkøb guacamole 35,-

Asada taco 75,-
hvedetortilla m/ black angus ribeye, løg, koriander
& poblano chili sauce

Taco gobernador 75,-
hvedetortilla m/ rejer "al ajillo", ost, løg & koriander



Empanadas 2 stk. 105,- // 3 stk. 155,- 
m/ sæsonens svampe eller m/ oksekød, oliven, æg & peberfrugt

Croquettes 75,-
2 stk. m/ ost & strimlet saftigt kød



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 glaze 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



Surdejsbrød 45,- 
m/ olivenolie



Hjemmebagt maltbrød 40,- 
m/ pisket smør

Bobler i hånden og snacks på bordet

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

Spumante Millisimato Pas Dosé, Contratto, Piemonte '17 **535,-**
Champagne Taittinger, Cuvee Prestige, Brut Reserve, Champagne 'NV **145,- / 695,-**

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

Pintxos skewers 155,-

spyd m/ grillet argentisk kød, grøntsager, huancaína sauce & olivenmayo

Steak sandwich 170,-

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



Svampetoast "a la crème" 135,-

Karl-Johan, champignon, feldsalat, kørvel & estragon

Caesar salat 155,-

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

Lobster roll 190,-

hummer, lime, karamelliserede løg, saltbagt knoldselleri, crème fraîche, estragon & romaine salat.
Tilkøb ekstra hummer 95,-



Dumplings 140,-

rejer & kylling m/ balsamicoeddike & chiliolie

Ramen 165,-

økologiske ægnudler, shiitakesvampe, pok choy, æg & pork belly

Forårssruller m/ laks 6 stk. 125,-

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



Ravioli "Plin" 155,-

hjemmelavet fyldt pasta m/ græskar, ricotta & amaretto

Lasagna al dente 250 g. 135,-

klassisk italiensk lasagne m/ hjemmelavet ragù af 5 slags kød

Hjemmelavet pasta m/ hvid pesto 145,-

hjemmelavet pasta m/ parmesan & hvid pesto på blandede italienske nødder



Koldrøget færøsk laks 110,-

rygeost, cognac-syltede rødbeder, dild & pistaciecrumble

Hummerbisque 145,-

kammusling, fermenteret knoldselleri, røget marv & dild

Løgtartelet 115,-

variation af løg, cremet ostesauce & urter



"Cheesy" birria 135,-

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

"Baja" tacos 135,-

paneret torsk, rødkål, cremet chipotle sauce & pico de gallo

Quesadilla "de pastor" 4 stk. 115,-

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

smørrebrød

Vi anbefaler 'Det Store Julebord'. Få 8 forskellige smørrebrødsansretninger til deling ved bordet for DKK 445

MARINA

Ved bestilling a la carte anbefaler vi minimum 2 stykker pr. person.

Sild 105,-

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

Karrysild 105,-

rødløg, æble & kapers

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

Flækestegssandwich 165,-

økologisk briochebolle, rødkål, syltede agurker & hjemmerørt mayo

Stjernesnud 225,-

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

Hjemmelavede frikadeller 145,-

m/ kartofler, rødkål, syltede agurker & brun sovs

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/ kisu
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/ kisu
2 nigiri m/ ama ebi (søde rejer)
2 stk house-rolls m/ 8 stk. i hver

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,-

m/ krydret græskar, grønkål, ingefær, sesam & grillet brød

Oksetatar 195,-

m/ cognac, æggeblomme, kapers, cornichoner,
alverdens urter, sprød salat & jordskokkechips.
Serveres m/ grove fritter & mayo



Thai karry m/ kylling 175,-

kokosmælk, fiskesauce, peanutbutter, citrongræs & chili.
Serveret m/ ris

Poké bowl 165,-

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

Braiseret pork belly 185,-

soya sauce, sake, pak choy, vagtelæg, krystalliseret sukker & ris

PATAGONIA
G R I L L

Lammeskank 275,-

langtidsstegt lammeskank m/ knoldselleripure & sauce
på mørk øl & æbler

Ribeye churrasco 250 gr. 325,-

black angus ribeye m/ chimichurri & grillede grøntsager
400 gr. ribeye 475,-
Tilkøb fritter & bearnaise 55,-

Juleand 245,-

andebryst og confiteret and med glaserede æbler,
hjemmelavet rødkål, ovnbagte kartofler & jus m/ rib



Smørstegt mørksej 255,-

perlebyg, gulerodspuré, palmekål & mættet smørsauce

Fish & chips 210,-

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

Moules frites 210,-

danske blåmuslinger i krydret kokossauce. Hertil fritter & aioli



Spaghetti amatriciana 165,-

tomatsauce, guanciale & pecorino

Lasagna al dente 400 g. 195,-

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



Short rib barbacoa 275,-

langtidsstegte barbecue-glaserede short ribs i egen jus,
puré af sød kartoffel & skalotteløg

Burrito de asada 175,-

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

Burrito de portobello & rajas 175,-

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

Chili con carne 165,-

bønner, kød, tomater, aromatiske krydderier, cheddar,
creme fraiche, koriander & tortillachips

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

Lomo en caña (Chateaubriand)

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

675,- velegnet til 2 personer

SONORA - MEXICAN GASTRONOMY -

Taco feast

- birria taco m/ strimlet kød, ost & spicy fond
- paneret fisk m/ chipotle & kål
- gris "al pastor" m/ grøn salsa & ananas
- svampe & poblano sauce

tilbehør: Pico de Gallo, gaucamole, salsa & chips

245,- velegnet til 1-2 personer

tilføj ekstra person 235,-



Rock 'n' rolls 32 stk. 495,-

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



Dagens fisk

serveret m/ sæsonens garniture & sauce

495,- 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/ julekrydderier



Tiramisu 85,-

SONORA
- MEXICAN CATERING -

Churros 85,-
m/ chokoladesauce eller karamelsauce



Ris à la mande 75,-
vanilje, hvid chokolade & kirsebærsauce



Ostetallerken 95,-
kokkens 3 udvalgte oste m/ sprødt brød & marmelade

Hjemmelavede æbleskiver 60,-
m/ solbærmarmelade

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

Citron fromage 125,-
Vinder af internt cocktailmesterskab
Liqueur 43, limoncello, citron, vanilje, fløde, mælk

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.

