

Seaside

**morgenmad
& brunch**

Seaside morgenmad & brunch

Morgenmad og 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 karamelsauce

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, langtidsstegt kylling eller portobellosvampe

PATAGONIA
G R I L L

Crepês 45,-

argentinske pandekager fyldt m/ dulce de leche & sæsonens marmelade

Chiagrød 45,-

chia, mandelmælk, blåbær & ristede mandler

Chorizo 45,-

serveret m/ criolla salsa & syltede sennepfrø

Bacon 45,-

2 stykker grillet bacon

"Beef & Cheese" Sandwich 125,-

Mørt langtidsstegt short ribs & smeltet ost i hjemmebagt focaccia. Tilføj avocado 20,-



Små surdejbolle m/ ost 35,-

to små surdejsbolle m/ smør & fastmodnet skiveost

Østershatte 55,-

friterede østershatte i hjemmelavet beerbatter m/ aioli & urter

Sød belgisk vaffel 85,-

m/ vaniljecreme & sæsonens bær

Fried Chicken "Dog" 95,-

luftigt briochebrød m/ hvidløgssmør, friteret kylling, sprød salat, caesardressing & parmesan



Sprød belgisk vaffel 120,-

serveret m/ røget friskost, citron, urter, feldsalat. vælg mellem: friterede østershatte, laksetartar eller friturestegtkylling

Rösti tatar 55,-

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



Hjemmebagt surdejsrugbrød 35,-

m/ smør

Hjemmebagt surdejsmaltbrød 35,-

m/ smør

Yoghurt & granola 55,-

drænet yoghurt m/ hjemmelavet kompot & granola m/ chia, kokos & nødder

Fish fingers 75,-

hvidfisk paneret i hjemmelavet øldej med tatarsauce & dild

Scrambled eggs 85,-

Lasses egen opskrift m/ cremé fraiche 38%, smør, salt, gammel knas & hjemmebagt rugbrød

Avocado toast 130,-

feta, langtidsbagte tomater, balsamico & basilikum



Laks & avocado 85,-

Hjemmelavet gravad laks, avocado & sesamfrø

Tamagoyaki 90,-

autentisk japansk omelet m/ forårsløg

Dumplings 125,-

rejer & kylling m/ balsamicoeddike & chiliolie

Chicken Katsu "Sando" 115,-

Pankofriteret kylling i blødt brød m/ kål, tonkatsu & chili mayo

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

