

Seaside

selskab til brunch

På Seaside kan du fejre enhver anledning – uanset om det er fødselsdag, konfirmation, barnedåb eller noget helt fjerde. I står for gæstelisten, og så sørger vi for resten. Retterne serveres til deling ved bordet, hvor I i 2,5 timer bare skal læne jer tilbage og nyde maden og hinanden.

MENU

FØRSTE SERVERING



Scrambled eggs

Lasses egen opskrift med cremé fraiche 38%, smør & salt

Yoghurt & granola

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

Hjemmebagt brød

m/ smør



ANDEN SERVERING

PATAGONIA
GRILL

Bacon & pølse

2 stykker grillet bacon & 1 pølse



Avocado & laks

hjemmelavet gravad laks, avocado & sesamfrø

SONORA
MEXICAN GASTRONOMY

Breakfast tacos

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

TREDJE SERVERING

PATAGONIA
GRILL

Crêpes

argentinske pandekager fyldt m/ dulce de leche & sæsonens marmelade

DKK 355 PR. PERSON

inkl. filterkaffe og filtreret vand

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

BRUNCH COCKTAILS

Mimosa 75,-

håndpresset appelsinjuice, cava & blomsterblade

Bloody Mary 85,-

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

Lemosa 75,-

hjemmelavet lemonade, cava & mynte

BOTTOMLESS BRUNCH

Skal du have en boblende start på dagen?

med vores Bottomless Brunch lader vi Cava & Prosecco flyde i dit glas i 2 timer

185,- pr. person

KAFFE & JUICE

Espresso 20,-

Americano 38,-

Café latte 45,-

Cortado 32,-

Cappuccino 45,-

Varm kakao 55,-

Økologisk juice fra
Depanneur 50,-