

Seaside

SEASIDE SELSKABSMENU

Den store tur rundt i alt det vi er gode til. Vores menu ændrer sig i takt med sæsonen og repræsenterer det bedste af det, der er i sæson lige nu.

Maden serveres 'family-style' på fade til deling ved bordet. Retterne er altid med et opfindsomt og personligt præg fra hvert køkken og hver køkkenchef.

MENU

SNACK



MARINA

Spidskålswrap med tigerrejer

peanutsauce, svampe & peberfrugt

Varmrøget laks

rygeostecreme, rødløg, agurker, dild & butterdej

FORRET



OCEAN BAR

Gnocchi m/ gambas

sprødstegte gnocchi, gambas, chimichurri, syltede stikkelsbær & urter



PRODUCT BAR

Rimmet hvidfisk ballotine

m/ stikkelsbær, rosenkål & splittet sauce

HOVEDRET

PATAGONIA
GRILL

Grillet flanksteak

m/ grøn peberkornssauce & rodfrugter dauphinoise

DESSERT



OCEAN BAR

Hjemmelavet tiramisu

m/ mascarpone, espresso & ladyfingers

DKK 550

Pr. person inkl. vand m/u brus

VINMENU

Bobler

1 gl. Cava Corpinnat Brut Reserva, Castellroig, øko, vegansk

Hvidvin

1 gl. Soave Classico, Inama, Italien

Rødvin

1 gl. Château du Courlat, Merlot & Cabernet Franc, Bordeaux

DKK 850

Menu inkl. vinmenu

GRAND DÉPART

SKAL VI GØRE NOGET KLAR TIL DEN STORE AFTEN?

Aperol Spritz + DKK 100

Cocktail pitchers + DKK 450

Mojito/Red Passion

10 kolde fra kassen + DKK 500

1664 Blanc & Heineken

LE GRAND FINALE

AVEC & DRINKS

Friskbrygget kaffe eller te + DKK 40 ☕

Avec + DKK 75 🍷

Luksus avec + DKK 125 🍷

Espresso Martini + DKK 100 🍸

DRIKKEPAKKER

UNDER MIDDAGEN

Menu med gode vine ad libitum DKK 950

2,5 time i selskab med en sprød, jovial Sauvignon Blanc fra Loire & en krydret bærbombe fra Rioja

Menu med rosévin ad libitum DKK 1000

Rosé skal der til - 2,5 time med rosé i glasset. Tør, seriøst lækende Cabernet Franc fra Loire og vores saftige rosé-darling Saint Max fra Côtes de Provence med pikante urter & friske røde sommerbær.

Menu med blød bar ad libitum DKK 1075

4 forskellige øl fra Nørrebro Bryghus, Royal, rødvin, hvidvin & rosé samt økosoft & alkoholfrie alternativer