

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 65,-  
mix af sæsonens tropiske frugter

Huevos rancheros 65,- 
spejlæg serveret på tortilla m/ bønner, salsa, avocado & ost
Tilkøb langtidsstegt kylling +35,-

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

Crepê 45,- 
pandekager 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,-



Økologisk surdejsbolle m/ sesam 40,- 🌿
pisket smør & gammel knas

Friterede blomkålsnuggets 55,- 🌿
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 eller koldrøget laks

Rösti tatar 100,-
2 stk. sprødstepte rösti m/ klassisk rørt tatar, syltede løg & trøffelmayo



Øko blødkogt æg 20,- 🌿

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

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

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

Hjemmebagt surdejsmaltbrød 35,- 🌿
m/ smør

Hjemmebagt surdejsrugbrød 35,- 🌿
m/ smør



Laks & avocado 85,- 🌿
Hjemmelavet røget 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 blide italienske
bobler 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 80,-

Friskpresset appelsinjuice, cava & blomsterblade

Lemosa 80,-

Hjemmelavet lemonade, cava & mynte

kaffe, te & juice

Espresso 30,-
Cortado 32,-
Americano 38,-
Flat white 35,-
Cappuccino 45,-

Latte 45,-
Perch's Te 40,-
Varm chokolade 55,-
Chai latte 45,-
Ice latte 55,-

Café latte 45,-
Appelsinjuice 50,-
Appelsinjuice 0,75L 110,-
Appelsinjuice 2L 250,-

selskab til brunch

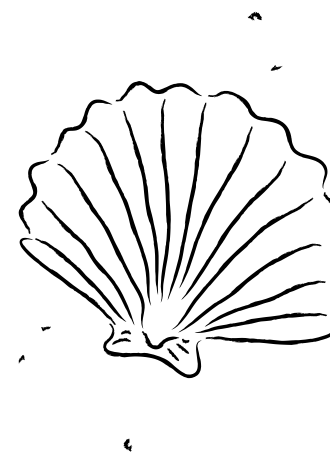
På Seaside kan du fejre enhver anledning - om det er fødselsdag, konfirmation eller baredåb, så har vi plads til jer. Vi gør en dyd ud af at skabe en stemning, der passer lige til dit arrangement. Du står for gæstelisten og vi står for resten.

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.

355,- pr. person.

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



kontakt os for booking

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