

# Seaside

## SEASIDE SELSKABSMENU

1. AUGUST - 10. OKTOBER

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



**Gyoza m/ kylling**  
friterede japanske dumplings, ponzu, urter & teriyaki sauce

#### FORRETTER



**Tuna tataki**  
m/ tangsalat, edamame & sesam



**Oksetatar**  
m/ svampeemulsion, valnødder, syltede bær, skovsyre & revet saltet æggeblomme

*Nonna Regina*

**Radicchio m/ straciatella**  
serveres m/ nødder & focaccia

#### HOVEDRET

PATAGONIA  
GRILL

**Striploin**  
m/ broccolini, sauterede grønne bønner & demi glaze m/ skalotteløg



**Græsk salat**  
m/ tomat, kapers, rødløg, oliven, feta & peberfrugt

#### DESSERT (+ DKK 75)



**Rabarbertærte**  
m/ mascarpone & vanilje

PATAGONIA  
GRILL

**Creme brûlée**  
argentinsk variation m/ dulce de leche

SONORA  
MEXICAN RESTAURANT

**Pavlova**  
m/ sensommerbær & lemon curd

*Nonna Regina*

**Panna cotta**  
m/ limoncello, rabarber & kakao-crumble

DKK 600

Pr. person inkl. vand m/u brus

### VINMENU

#### Bobler

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

#### Hvidvin

1 gl. Chardonnay, Maddie Lane,  
Californien

#### Rødvin

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

DKK 900

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

**Rosé Rosé Rosé + DKK 1750**  
2 Magnum Saint Max & chips

#### 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 1000

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

#### Menu med rosévin ad libitum DKK 1050

2,5 time med rosé i glasset. Rosé skal der til - 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 1125

2,5 time med fire forskellige øl fra Nørrebro Bryghus, Royal, rødvin, hvidvin & rosé samt økosoft & alkoholfrie alternativer