

## SEASIDE SELSKABSMENU

25. APRIL - 31. JULI

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 fad til deling ved bordet. Retterne er altid med et opfindsomt og personligt præg fra hvert køkken og hver køkkenchef.

### MENU

#### SNACK



##### Frisk forårsrulle

frisk forårsrulle m/ soft shell krabbe, miso-aioli, koriander & citrongræs

##### Sushi tuna kaburimaki

4 stykker sushi toppet m/ tun, asparges, avocado, chilimayo, syltet rødløg & urter

#### FORRETTER



##### Kammusling på grillet brød

syltede hvide asparges, østersemulsion & urter



##### Gazpacho

variation af sæsonens tomater, chili & urteolie

*Nonna Regina*

##### Radicchio m/ straciatella

serveres m/ nødder & focaccia

#### HOVEDRET

PATAGONIA  
GRILL

##### Rib-Eye churrasco mariposa

skiveskåret Black Angus ribeye churrasco, ovenbagte kartofler, grillet majs, pisket urtesmør & chimichurri

#### DESSERT (+ DKK 75)



##### Danske jordbær m/ vaniljecreme

& crumble m/ hvid chokolade

PATAGONIA  
GRILL

##### Creme brûlée

argentinsk variation m/ dulce de leche

SONORA  
MEXICAN GASTRONOMY

##### Pavlova

m/ sommerbær & 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

#### Rosé

1 gl. Saint Max, Côtes de Provence

#### 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

To flasker 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 - en 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