



Seaside

Seaside Toldboden er et gastrohus med selvstændige køkkener og køkkenchefer, der hver især sætter deres personlige præg på maden.

Dyk ned i sæsonens gode råvarer og store smagsoplevelser fra alle verdenshjørner i vores menu.



VEGETAR



VEGANSK

ALLERGENER

Kontakt os for information om indhold af allergene ingredienser i vores mad og drikke.

snacks

Snup en snack til den lille sult - hvad enten det er som en eftermiddagssnack, et mellemmåltid eller til at nippe på, mens du venter på det store måltid. Vi byder på snacks fra alle verdenshjørner og lette lækkerier lavet med holdning og godt håndværk.

Alle østers er sæsonens fangst fra Fiskerikajen



Østers 3 stk. 130,-

vælg 3. stk af samme variant:

- bloody mary m/ dild & selleri
- grillet ananassalsa m/ koriander, honning & lime
- naturel m/ citron

Østers 12 stk. 440,-

den perfekte start – serveres i de tre varianter m/ bloody mary m/ dild & selleri, ananassalsa & naturel m/ citron

Trøffelritter 95,-

m/ friskrevet trøffel & trøffelmayo



Crab cakes 2 stk. 95,-

krabbe, kartoffel, fennikelmarmelade, ramløgsmayo & tunflager

Kammusling på grillet brød 135,-

m/ hvide asparges & østersemulsion



Korean fried chicken 95,-

crispy kylling m/ sur, sød & spicy glaze m/ misoaioli

Tsukune 75,-

yakitorigrillede kødboller af kylling m/ shiso, løg, soya, sake & teriyaki

Takoyaki 3 stk. 95,-

japanske "æbleskiver" m/ blæksprutte, forårsløg, bonito tunflager & okonomiyakisauce

Takoyaki til hele bordet? 12 stk. for 345,-

PATAGONIA
GRILL

Empanadas 1 stk. 55,- / 2 stk. 105,- / 3 stk. 155,-

m/ løg & mozzarella eller m/ oksekød, oliven, æg & peberfrugt

Croquettes 75,-

2 stk. m/ ost & strimlet saftigt kød

Chorizo 45,-

serveret m/ criolla salsa & syltede sennepfrø

SONORA
MEXICAN GASTRONOMY

Nachos 110,-

hjemmelavede tortillas m/ salsa, ost & jalapeños
tilkøb guacamole 35,-

Majs 75,-

nyhøstet majscolbe m/ smør, jalapenocreame & parmesan

Tacos 55,-

vælg mellem følgende:

- hvedetortilla m/ sauteret black ribeye, rød salsa, løg & koriander
 - majstortilla m/ saftig strimlet kylling i tomat & chipotle sauce, ost, avocado & koriander
 - variation af svampe, crispy quinoa, løg & salsa m/ poblano & jalapeños
- vegansk version er mulig

Nonna Regina

Antipasto misto 165,-

italienske specialiteter, salumerie, oste, focaccia & oliven

Bruschetta 45,-

m/ cherrytomater, pesto & basilikum

Focaccia & oliven 55,-

hjemmebagt italiensk surdejsbrød m/ oliven & balsamico

Oliven 35,-

MARINA

Tuna tataki 115,-

m/ friskrevet wasabi & sesam

Friske forårssruller m/ laks 6 stk. 125,-

agurk, avocado, koriander, ørredrogn, miso aioli & goma sauce

Crispy ebi 6 stk. 105,-

friterede rejer m/ sæsonens urter & chili-mayo

Nonna Regina

Focaccia 40,-

hjemmebagt italiensk surdejsbrød m/ olivenolie & balsamico



Hjemmebagt maltbrød 40,-

m/ pisket smør

mindre retter

Gå på opdagelse i de mindre retter. Disse retter stiller både den lille sult, men kan også nydes som et helt måltid. Vi anbefaler at bestille 2-3 retter, hvilket svarer til en hovedret.

Nonna Regina

Ravioli "Quattro Formaggi" 155,-

hjemmelavet ravioli m/ italienske oste, citronsmør & salvie

Italiensk radicchio-salat m/ stracciatella 135,-

m/ nødder

Pasta Pesto 155,-

hjemmelavet urtepesto m/ feta, asparges & citronolie

PATAGONIA
GRILL

"Pil Pil" rejer 145,-

m/ olivenolie, persille, hvidløg & chili

Grillede asparges 120,-

grillede danske asparges m/ urtedressing

Fugazza 125,-

argentinsk brødsspecialitet fyldt m/ mozzarella & løg.
Toppet m/ salat & balsamico

Stenbiderrogn 155,-

m/ hjemmebakket vaffel, creme fraiche, urter & skalotteløg

Pil-selv-rejer 165,-

500 gr. m/ aioli, citron & grillet brød

Lobster roll 195,-

hummer, friske ærter, creme fraiche, lime, purløg, dild & syltet bladselleri. Toppet m/ ærteskud
tilkøb ekstra hummer 95,-



Stegte forårsruller 115,-

m/ gris, soya, spidskål, gulerod, bønnespirer & shitake

Friterede Gyoza m/ kylling 6 stk. 125,-

japanske dumplings m/ ponzu, urter & teriyaki sauce

Pandestegte dumplings 140,-

kinesiske dumplings m/ rejer & kylling, risvineddike & chiliolie

MARINA

Sushi orange ebi 8 stk. 150,-

m/ crispy ebi & avocado. Toppet m/ tun, chilimayo, tobiko & forårsløg

Sushi Alaska deluxe 8 stk. 150,-

m/ laks, avocado, agurk & flødeost. Toppet m/ flammegrillet laks, ørredrogn & tangsalat

Nigiri special 8 stk. 155,-

m/ laks, tun & kisu. Serveret m/ wasabi & soya

Spicy Tuna maki 8 stk. 135,-

tun rørt m/ chili & soya. Toppet m/ blommesesam, korianderfrø & forårsløg

SONORA
MEXICAN GASTRONOMY

Ceviche 145,-

torsk marineret i citron og "leche de tigre" m/ løg, peberfrugt, mango, avocado & koriander

"Baja" tacos 135,-

paneret torsk, sprød fennikelsalat, cremet chipotle sauce & pico de gallo

Quesadilla "Al pastor" 4 stk. 115,-

hvedetortillas m/ gris - marineret "Al pastor"-style
toppet m/ ost, løg, koriander, ananas & salsa



Calamari 155,-

m/ aioli & grillet citron

Blåmuslinger 135,-

i en cremet hvidvinsauce m/ hvidløgsolie, chili, porre & urter

Salade Nicoise 185,-

sæsonvariation m/ grønne asparges, radiser, nye danske kartofler & flammegrillet tun

højtbelagt smørrebrød

Vi serverer smørrebrød fra kl. 12.00 - 17.00
Vi anbefaler 2 stykker pr. person



Rørt tatar 155,-

rørt m/ sauce tartare & cognac. Toppet med kapers, hasselnødder & urtesalat

Avocado 145,-

m/ grillet porre, syltet fennikel, urtemayo & urtesalat.
tilkøb koldrøget laks 65,-

Fiskefilet 165,-

pankopeneret dansk rødspætte m/ hjemmerørt remoulade & urtesalat

Hønsesalat 145,-

m/ stegte svampe, trøffelcreme, bladselleri, æbler & mynte.
Serveret m/ sprødt kyllingeskind

Højtbelagt rejemad på toast 195,-

håndpillede rejer m/ store hvide asparges, aioli & dild



Vores smørrebrød er serveret på hjemmebagt rugbrød fra ProjectRaw og hjemmebagt surdejsmaltbrød fra Ocean Bar. Opskrifterne er Lasses egne, der bruges økologiske råvarer & han har udviklet på opskrifterne igennem mange år.

sandwiches & salater

Nonna Regina

Focaccia sandwich "Soprano" 125,-

mortadella, mozzarella & pistaciepesto eller caponata, rødløgschutney, rucola & mozzarella tilføj stracciatella 35,-

PATAGONIA
G R I L L

Steak sandwich 170,-

grillet Black Angus ribeye, salat, tomat, chimichurri & chipotle mayo
tilkøb fritter & bearnaise 55,-

Steak salat 155,-

grillet Black Angus flank steak, sukkerærter, cherrytomater, sæsonens salat, bagt peberfrugt & balsamicodressing m/ parmesan



Caesar salat 165,-

saftige udbenede kyllingeoverlår, brødcroutoner, dressing & parmesan

Græsk salat 135,-

m/ tomater, kapers, agurk, rødløg, oliven, feta & peberfrugt



Middagen går op i en højere enhed, når der serveres drinks efter maden. Spørg vores bartendere, så finder vi sammen den rette cocktail til dig.

større retter

Vores større retter inkluderer signaturretterne for hvert køkken. Hvis du vil have din mad helt for dig selv, så er det oplagt at vælge en af vores større retter.



Smørstegt mørksej 255,-

m/ nyhøstede små danske kartofler, gulerodspuré & mættet smørsauce

Fish & chips 220,-

øl- og pankopaneret hvid fisk, ærtepuré & syltet sommergrønt. Hertil fritter & sauce tartare

Moules frites 225,-

cremet hvidvinsauce m/ hvidløgsolie, chili, porre & urter hertil fritter & aioli

Grillet havtaske 295,-

m/ sauteret sommerkål, dadler, relish & hummerbisque



Tuntatar 215,-

m/ grillet porre, agurk, radiser & løvstikkecreme. Toppet m/ friterede skalotteløg & serveret m/ ristet brød

Oksetatar 210,-

m/ cognac, æggeblomme, kapers, cornichoner, hasselnødder & urtesalat. Serveret m/ grove fritter & urtemayo



Flammegrillet teriyaki laks 215,-

serveret m/ sesam, ris, pok choi & teriyaki sauce

Wok m/ oksekød 195,-

fintskåret oksekød, nudler, lynstegte grøntsager & sauce m/ sort peber

MARINA

Poké bowl 185,-

m/ urter, ris, laks, tun, hvid fisk & poké sauce

Nudelsalat m/ rejer 175,-

rejer i sesamsauce, risnudler, koriander, spidskål, radiser, lime, thai basilikum & peanuts

PATAGONIA
GRILL

Short ribs 255,-

langtidsstegte glaserede short ribs serveret m/ nye danske kartofler, ærter & bønner

Ribeye churrasco 250 gr. 325,-

Black Angus ribeye m/ chimichurri, grillet spidskål & citron 400 gr. ribeye 475,-
tilkøb fritter & bearnaise 55,-

Ovngrillet kylling 230,-

yucafritter, grillet citron & criolla salat

SONORA
- MEXICAN GASTRONOMY -

Burrito de asada 175,-

hvide tortillas m/ grillet argentinsk Black Angus, ost, quinoa & poblano chilisaucen
tilkøb guacamole & totopos 55,-

Burrito de portobello & rajas 175,-

hvide tortillas m/ portobellosvampe, stegt poblano peberfrugt, ost, quinoa & poblano chilisaucen
tilkøb guacamole & totopos 55,-
vegansk version er mulig

Tuna steak 290,-

marineret tun i mexicansk spicemix
m/ bønnesalat m/ ærter & majs

Nonna Regina

Spaghetti Alle Vongole 215,-

hjerthemuslinger, hvidløg, peperoncino & persille

Lasagna di la Nonna 300 gr. 170,-

klassisk italiensk lasagne m/ ragú, bechamel, parmesan & sæsonens salat

deleretter

Mad kan mere end at gøre os mætte, det handler om at samle familien eller en flok gode venner omkring et bord og nyde maden og hinandens selskab. Vores deleretter serveres family style til deling ved bordet.



Skaldyrsfad

østers, hummer, rosérejer, luksus krabbeklør, ceviche af kammusling m/ hvide asparges, lime & safran, aioli, grillet brød, sommersalat & grove fritter

745,- velegnet til 2 personer

PATAGONIA
GRILL

Ribeye Churrasco "Mariposa"

600 gr. black Angus Ribeye, fritter, spidskål m/ citron & brunet smør, chimichurri & bearnaise

625,- velegnet til 2 personer

SONORA
- MEXICAN GASTRONOMY -

Taco feast

- 2 tacos m/ sauteret black ribeye, rød salsa, løg & koriander
- 2 tacos m/ paneret torsk, sprød fennikelsalat, cremet chipotle sauce & pico de gallo
- 2 tacos m/ saftig strimlet kylling i tomat & chipotle sauce
- 2 tacos m/ svampe & poblano sauce

serveret m/ Pico de Gallo, guacamole, salsa & chips

475,- velegnet til 2 personer

Nonna Regina

Nonna Regina "Tutti a Tavola"

del alt det bedste fra det italienske køkken

Focaccia & italienske snacks, straciatella salat m/ radicchio

Vælg mellem:

Pasta m/ urtepesto, feta, asparges & citronolie

eller

Spaghetti Alle Vongole m/ hjertemuslinger, peperoncino, hvidløg & persille

395,- velegnet til 2 personer



Yakitori grill platter

saftige japanske spyd & spareribs på grillen m/ japanske marinader

- 2. stk m/ saftig oksemørbrad
- 2. stk. m/ kylling
- 2. stk. m/ japanske kødboller & sesam
- 1 rack grillet spareribs m/ BBQ-marinade, miso & kålsalat

545,- velegnet til 2 personer

NB. Tilberedningstid er 30-35 minutter

MARINA

Marina's deluxe combo

16 stk. Sushi "Ebi Orange" & "Alaska Deluxe"
6 stk. friske forårsruller m/ laks
6 stk. crispy ebi

serveret m/ tangsalat, wasabi, ingefær, soya & chilimayo

495,- velegnet til 2 personer

grand finale

Få den perfekte afslutning på dit måltid med the grand finale! Vi byder på cocktails, avec & skønne desserter. Hvad er du mest til?

desserter

MARINA

Matcha cheesecake 90,-

baskisk variant m/ matcha & citron

PATAGONIA
G R I L L

Crème brûlée 85,-

dulce de leche

SONORA
- MEXICAN GASTRONOMY -

Churros 85,-

m/ chokoladesauce



Danske jordbær 80,-

m/ vaniljecreme & crumble m/ hvid chokolade

Nonna Regina

Panna cotta 65,-

m/ limoncello, rabarber & kakao-crumble



Tiramisu 75,-

Portvin 75,-

Colheita Port Coroa de Rei,
Manoel D. Pocas Junior, Porto '07

gelato

Hjemmelavet italiensk is fra Nonna Regina
Spørg om sæsonens varianter



1 kugle 35,-

2 kugler 65,-

3 kugler 90,-

Prøv vores special of the week 45,-

cocktails

Espresso Martini 115,-

vodka, hjemmelavet kaffelikør, kaffe

Negroni 125,-

tanqueray gin, campari, Cuciello vermouth & appelsinskal

Citron fromage 125,-

vinder af internt cocktailmesterskab

liqueur 43, limoncello, citron, vanilje, fløde, mælk



varme drikke

Espresso 30,-

Cortado 32,-

Flat white 35,-

Te 40,-

Americano 38,-

Latte 45,-

Cappuccino 45,-

Iskaffe 55,-

Varm chokolade 55,-

Chai latte 45,-

Irish Coffee 95,-



køkkener

MARINA

MARINA COLD FISH & SUSHI

Med erfaring fra Kyoto laver Marina asiatisk inspirerede fiskeanretninger. Havnen og den skønne udsigt tæt på vandet giver Marina deres primære inspiration.



DANG DANG ASIAN FLAVOURS

Zhaoye Li fremtryller de bedste asiatiske smage hos Dang Dang. På hans menu får du alle hans yndlingsretter fra østen, der viser mangfoldigheden i de asiatiske køkkener. Fælles for alle retterne er enkeltheden og den helt rette balance i smagene.



PROJECT RAW COLD STARTERS

Lasse er dedikeret til det gode håndværk og den gode, enkle velsmag. Menuen hos Project Raw afspejler hans store passion for tatar og kolde retter. Han leger med alle elementerne i retterne med modspil i teksturer, strukturer, sammensætninger og smage for at skabe den perfekte mundfuld.



OCEAN BAR SEAFOOD BISTRO

Lasse driver køkkenet Ocean Bar, hvor det er tydeligt at mærke hans store kærlighed til havet, både som sejler, lystfisker og kok. Han betragter havet som det bedste spisekammer.



PATAGONIA GRILL GRILLED MEAT

Juan Alvarez er en erfaren herre i asado; grill på argentinsk. Han bringer indbegrebet af den argentinske sjæl i Patagonia Grill med simpel, klassisk og saftigt kød af bedste kvalitet.



SONORA MEXICAN GASTRONOMY

Hos Sonora har de kastet deres kærlighed på det mexicanske køkken, hvor der bl.a. tilberedes hjemmelavede tacos med fyld af forskelligt langtids-braiseret kød. Besøg Juan og hans team for at få den autentiske smag fra den mexicanske stat Sonora



NONNA REGINA ITALIAN PASTA

Hos Nonna Regina fremtryller Valentin Gorbala himmelske italienske retter, hvor fremragende råvarer og godt håndværk går op i en højere enhed. Valentin har en stærk tilknytning til sin italienske bedstemors kogekunst – så meget at Nonna Regina er opkaldt efter hende.

