



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 "Pommes Anna" 95,-

bagt & sprødtstegt med trøffelsmør
serveret m/ trøffelmayo

Svampekroetter 75,-

m/ safran mayo & havesyre

Crab cakes 2 stk. 95,-

krabbe, kartoffel, fennikelmarmelade, ramløgs mayo & tunflager

Calamari 155,-

m/ aioli & grillet citron

Kammusling på grillet brød 135,-

m/ hvide asparges & østersemulsion

Korean fried chicken 95,-

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

Tsukune 65,-

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

Takoyaki 3 stk. 95,-

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



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

Pimientos de Padron 75,-

grillede Padron-peberfrugter m/ citron, havsalt & aioli

SONORA
- MEXICAN GASTRONOMY -

Nachos 110,-

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

Guacamole & totopos 55,-

hjemmelavede tortillachips & guacamole

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 40,-

m/ cherrytomater, pesto & basilikum

Focaccia & oliven 45,-

hjemmebagt italiensk surdejsbrød m/ olivenolie & balsamico

MARINA

Tuna tataki 115,-

m/ friskrevet wasabi & sesam

Friske forårsruller 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

PATAGONIA
GRILL

Fugazza 125,-

argentinsk brødsspecialitet fyldt m/ mozzarella & løg toppet m/ salat & balsamico

Nonna Regina

Oliven 35,-

Focaccia 35,-



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.



OCEAN BAR

Koldrøget færøsk laks 110,-

ricotta, cognac-syltede rødbeder, dild & pistaciecrumble

Grillet jomfruhammer 225,-

m/ urtesmør & grillet citron

Græsk salat 135,-

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

Blåmuslinger 135,-

i en cremet hvidvinssauce m/ hvidløgsolie, chili, porre & urter. Serveret m/ brød

PATAGONIA
G R I L L

Pintxos skewers 155,-

spyd m/ grillet tenderloin, chorizo, løg & peberfrugt

Steak sandwich 170,-

black angus ribeye, salat, tomat, chimichurri & chipotle mayo
tilkøb fritter & bearnaise 55,-

Steak salat 155,-

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



Stenbiderrogn 195,-

m/ hjemmebagt vaffel, creme fraiche, urter & skalotteløg

Caesar salat 155,-

saftige udbenede kyllingeoverlår, brødcroutoner, dressing & parmesan

Lobster roll 215,-

hummer, creme fraiche, lime, purløg, dild & bladselleri
toppet m/ brøndkarse
tilkøb ekstra hummer 95,-



Stegte forårsruller 115,-

m/ gris, soya, hvidkål, gulerod, bænnespiser & shitake

Gyoza m/ kylling 6 stk. 125,-

friterede japanske dumplings m/ ponzu, urter & teriyaki sauce

Dumplings 140,-

pandestegte m/ rejer & kylling, balsamicoeddike & chiliolie

MARINA

Sushi orange ebi 8 stk. 135,-

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

Sushi Alaska deluxe 8 stk. 135,-

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

Nigiri special 8 stk. 155,-

laks, tun & hamachi m/ wasabi & soya

Hiramasa carpaccio 125,-

fintskåret dansk kongemakrel m/ ponzu & wasabi- & trøffelolie

SONORA
- MEXICAN GASTRONOMY -

Ceviche 145,-

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

"Chiles Relleno" 125,-

fyldt poblano peberfrugt m/ quinoa, tomater, tørret frugt, mandler & sauce med valnødder

"Baja" tacos 135,-

paneret torsk, sprød kål, 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

Nonna Regina

Ravioli "Quadro Formaggi" 155,-

hjemmelavet ravioli m/ italienske oste, citronsmør & salvie

Stracciatella salat 135,-

m/ italiensk radicchio & nødder

"Soprano" focaccia sandwich 125,-

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

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,-

pankoperet dansk rødspætte m/ hjemmerørt remoulade & urtesalat

Hønsesalat 155,-

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

Højtbelagt rejemad på toast 195,-

håndpillede rejer m/ store franske 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.

Månedens vin

Prøv vores hvide Bourgogne fra det undervurderede område Ladoix fra producenten Moillard-Grivot. En cremet Chardonnay med grønne refleksioner af mirabelle og citrus samt et strejf af akacie, kvæde & modne æbler.

675,-



Middagen går op i en højere enhed, når der serveres drinks efter måden. 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/ danske aspargeskartofler, gulerodspuré & mættet smørsauce

Fish & chips 220,-

øl- og pankopaneret hvid fisk, ærtepuré & frisk coleslaw m/ cornichoner og sesam. Hertil fritter & sauce tartare.

Moules frites 225,-

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

Grillet havtaske 295,-

m/ sauteret forårskål, 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 165,-

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

Nudelsalat m/ rejer 155,-

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

PATAGONIA
GRILL

Short ribs 255,-

langtidsstegte short ribs serveret m/ bagt sød kartoffel & rødvinssauce

Ribeye churrasco 250 gr. 325,-

black angus ribeye m/ chimichurri, grillet porre & citron
400 gr. ribeye 475,-
tilkøb fritter & bearnaise 55,-

Ribeye churrasco 250 gr. 325,-

black angus ribeye m/ chimichurri, grillet porre & citron
400 gr. ribeye 475,-
tilkøb fritter & bearnaise 55,-

SONORA
MEXICAN GASTRONOMY

Burrito de asada 175,-

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

Burrito de portobello & rajas 175,-

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

Reje-Quesadilla "Governator" 155,-

hvedetortilla m/ rejer "al ajillo", ost, løg & koriander

Nonna Regina

Spaghetti "Ai Frutti di Mare" 185,-

hjertermuslinger, blåmuslinger & hjemmelavet spaghetti i krydret tomat sauce

Cacio e pepe 165,-

hjemmelavet pasta m/ pecorino, Grana Padano, røget olie & peber

Lasagna di la Nonna 300gr. 160,-

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, rosérejer, luksus krabbeklør, kammuslingtatar m/ hvide asparges & safran, aioli, grillet brød, sommersalat & grove fritter

745,- velegnet til 2 personer

PATAGONIA
GRILL

Ribeye Churrasco "Mariposa"

600 gr. black Angus Ribeye, fritter, grillet romaine salat, 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 fisk, chipotle & kål
- 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



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

Nonna Regina

spis som "Lady og Vagabonden" & del en af Nonna Reginas fantastiske pastaretter. Velegnet til 2 personer - serveret m/ radicchiosalat

Spaghetti "Ai Frutti di Mare" 345,-

hjertermuslinger, blåmuslinger & hjemmelavet spaghetti i tomatsauce

Cacio e pepe 320,-

hjemmelavet pasta m/ pecorino, Grana Padano, røget olie & peber

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 eller karamelsauce



Bagt æblekage 75,-

m/ vaniljecreme & hvid chokoladecrumble

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

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.

