



Seaside

Seaside Toldboden er et gastrohus
med 7 selvstændige køkkener.

Menuen spænder over flere kontinenter og hylder
nogle af de mest smagfulde køkkener på kloden.

Du får delikate smagsoplevelser og sæsonens
bedste råvarer. Altid med et opfindsomt
og personligt præg fra køkkenchefen.



VEGETAR



VEGANSK

ALLERGENER

For information om indholdet af allergener i vores
mad og drikke, bedes du henvende dig til personalet.

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, ramsløgsmayo & tunflager

Kammusling på grillet brød 135,-

m/ hvide asparges & østersemulsion



Korean fried chicken 95,-

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

Takoyaki 3 stk. 95,-

japanske "æbleskiver" m/ blæksprutte, forårsløg, bonito tunflager & okonomiyakisauce
Takoyaki til hele bordet? 12 stk. for 345,-

PATAGONIA
G R I L L

Pimientos de Padron 75,-

grillede padron-peberfrugter m/ citron, havsalt & aioli

Croquettes 75,-

2 stk. m/ ost & strimlet saftigt kød

SONORA
- MEXICAN GASTRONOMY -

Nachos 110,-

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

Krabbe-tostada 3 stk. 120,-

krabbe, chili, lime, avocado & koriander

Nonna Regina

Antipasto Misto 165,-

italienske specialiteter, salumerie, oste, focaccia & oliven

Sardiner i olivenolie 105,-

m/ citronskal, syltede skalotteløg & focaccia

Oliven 35,-

MARINA

Spicy tuna bites 105,-

Rørt tun m/ chili & soya i sprød kinaradise

Crispy ebi 6 stk. 105,-

friterede rejer m/ sæsonens urter & chili-mayo

Brødspecialiteter

Nonna Regina

Focaccia 40,-

Focaccia & oliven 55,-

Bruschetta 45,-

m/ cherrytomater, pesto & basilikum



Hjemmebagt maltbrød 40,-

PATAGONIA
G R I L L

Fugazza 125,-

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

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

Ricottacrème 120,-

rørt m/ citron & serveret m/ chili-olivenolie, urtemarinerede modne tomater & sprød focaccia

PATAGONIA
G R I L L

Gambas "al Ajillo" 145,-

m/ olivenolie, persille, hvidløg & chili

Grillede asparges 120,-

grillede danske asparges m/ urtedressing

Empanadas 2 stk. 110,-

vælg mellem rejer & chili, oksekød & peberfrugt eller mozzarella & løg



Stenbiderrogn 155,-

m/ hjemmebagt 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

Friske forårsruller m/ laks 6 stk. 125,-

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

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

Pulpo 165,-

Braiseret pulpo m/ oliven, bladselleri, rødløg, nye danske kartofler & urter

højtbelagt smørrebrød

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

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.



Avocado 145,-

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

Fiskefilet 165,-

pankopenret dansk rødspætte m/ hjemmerørt remoulade & urtesalat

Hønsesalat 145,-

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



Højtbelagt rejemad på toast 195,-

håndpillede rejer m/ store hvide asparges, aioli & dild

Nonna Regina

Børnepasta 100,-

pasta m/ smør & ost

Mange af vores retter kan laves børnevenlige.
Du er altid velkommen til at spørge
personalet om muligheder.

sandwiches & salater

Nonna Regina

Focaccia sandwich "Soprano" 135,-

mortadella, mozzarella & pistaciepesto
tilkøb stracciatella 35,-

eller

vegetarisk version m/ caponata,
rødløgschutney, rucola & mozzarella 🌱
tilkøb 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,-

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

MARINA

Vietnamesisk seafood salad 195,-

m/ tigerrejer, laks, flammegrillet tun, risnudler, koriander,
spidskål, kinaradise, lime, thaibasilikum & peanuts

SONORA
- MEXICAN GASTRONOMY -

Burrito 175,-

ost, rød salsa, quinoa, bønner, pico de gallo & poblano chilisaucé
tilkøb guacamole & topos 55,-

Vælg dit eget fyld:

- mørt "barbacoa" marineret oksekød
- kylling i tomat & chipotle sauce
- portobellosvampe (vegansk version mulig)
- gris krydret "Al Pastor"-style

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,-

blåmuslinger i cremet hvidvinssauce m/ hvidløgsolie, chili, porre & urter. Hertil fritter & aioli



Tuntatar 215,-

m/ grillet porre, agurk, radiser & løvstikkecreme. Toppet m/ urter & 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 i sauce m/ sort peber

MARINA

Poké bowl 185,-

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

Helstegt Dorade 295,-

m/ chili, forårsløg, citrongræs & soya. Serveret m/ ris, tamarinsauce & lynstegt grønt

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,-

ovnbagte kartofler, grillet citron & criolla salat

SONORA
MEXICAN GASTRONOMY

Seafood Fritto Mixto 245,-

Variation af friterede fisk & skaldyr m/ dressing af lime, koriander & jalapeños

Tuna steak 290,-

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

Nonna Regina

Spaghetti Alle Vongole 215,-

hjertermuslinger, hvidløg, peperoncino & persille

Lasagna di la Nonna 300 gr. 170,-

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

Pasta Pesto 155,-

pasta m/ hjemmelavet urtepesto m/ feta, asparges & citronolie

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 rørt m/ creme fraiche og urter på hjemmebagt vaffel, 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/ langtidsstegt strimlet okse, salsa, koriander & løg
- 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

525,- 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

Baskisk cheesecake 90,-
m/ matcha & citron

PATAGONIA
G R I L L

Crème brûlée 85,-
dulce de leche

SONORA
- MEXICAN GASTRONOMY -

Flan de Coco 80,-
m/ kokos & lime



Danske jordbær 80,-
m/ vaniljecreme & crumble m/ hvid chokolade



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.

