

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



Gazpacho

variation af sæsonens tomater, chili & urteolie

Nonna Regina

Focaccia

FORRETTER



Kammusling på grillet brød

syltede hvide asparges, østersemulsion & urter

MARINA

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

HOVEDRET

PATAGONIA
GRILL

Ribeye churrasco mariposa

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

Nonna Regina

Radicchio m/ stracciatella

serveres m/ nødder

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

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

Seaside

DRIKKEPAKKER

DRIKKEPAKKER TIL EFTER MIDDAGEN

1

ØL, HUSETS VIN & SODAVAND

4 timer for DKK 350 + tilkøb pr. time DKK 100

ØL

Royal Øko. Pilsner, Classic, Anarkist Bloody Wiezen
& Nørrebro Bryghus IPA

VINE

Sauvignon Blanc, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire
Rioja Tempranillo, "Palacio de Primavera", La Rioja, Spanien

2

ØL, HUSETS VIN, SODAVAND & SJUSSER

4 timer for DKK 475 + tilkøb pr. time DKK 125

ØL

Royal Øko. Pilsner, Anarkist Bloody Wiezen
& Nørrebro Bryghus IPA

SJUSSER

Tanqueray gin & tonic, Bulliet Bourbon & cola, Smirnoff Vodka & sodavand

VINE

Sauvignon Blanc, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire
Rioja Tempranillo, "Palacio de Primavera", La Rioja, Spanien

3

ØL, HUSETS VIN, SODAVAND, SJUSSER & COCKTAILS

4 timer for DKK 600 + tilkøb pr. time DKK 150

ØL

Royal Øko. Pilsner, Anarkist Bloody Weizen
& Nørrebro Bryghus IPA

SJUSSER

Tanqueray gin & tonic, Bulleit Bourbon & cola, Smirnoff Vodka & sodavand

COCKTAILS

Mojito, Dark 'n Stormy, Cucumber Ginger Collins,
Red Passion & Espresso Martini

VINE

Sauvignon Blanc, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire
Rioja Tempranillo, "Palacio de Primavera", La Rioja, Spanien

