

Seaside

SEASIDE SELSKABSMENU

11. OKTOBER - 13. NOVEMBER

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

MENU

SNACK



Laksekroetter

syltet ingefær, sesam & shiitakesvampe



Fiskefumé

kastanjeumble, tyttebær, ristede bøgehatte & baksuldolie

Nonna Regina

Hjemmebagt foccacia

FORRETTER

MARINA

Forårsruller

m/ rejer, gris, judasøresvampe, gulerødder, fiskesauce, taro rod & sød chilisauce



Oksetatar

peberrodscreme, ramsløgskapers, grønkål, skorzonerrødchips & urter

Nonna Regina

Endivie m/ straciatella

serveres m/græskar

HOVEDRET



Langtidstegt short ribs

m/ puré af søde kartofler & rødvinssauce

DESSERT



Karamelmousse + DKK 75

jordskokker & hasselnødder



Creme brûlée + DKK 75

argentinsk variation m/ dulce de leche



Æblekage + DKK 75

m/ vaniljecreme

Ostetallerken + DKK 95

køkkens 3 udvalgte oste m/ sprødt brød & marmelade

DKK 550

Pr. person inkl. vand m/u brus

VINMENU

Bobler

1 gl. Cava Corpinnat Brut Reserva, Castellroig, øko, vegansk

Hvidvin

1 gl. Chardonnay, Maddie Lane, Californien

Rødvin

1 gl. Château du Courlat, Merlot & Cabernet Franc, Bordeaux

DKK 850

Menu inkl. vinmenu

GRAND DÉPART

SKAL VI GØRE NOGET KLAR TIL DEN STORE AFTEN?

Dark N' Stormy + DKK 100

En sprudlende Aperitif? + DKK 395

blide italienske bobler med moden citrus & diskret sødme

Cocktail pitchers + DKK 450

Mojito/Red Passion

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 950

2,5 time i selskab med en sprød, jovial Sauvignon Blanc fra Loire & en krydret bærbombe fra Rioja

Menu med rosévin ad libitum DKK 1000

2,5 time med rosé i glasset. Rosé skal der til - 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 1075

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, HUSES VIN & SODAVAND
4 timer for DKK 350 + tilkøb pr. time DKK 100

ØL

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

VINE

Sauvignon Blanc, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire
Rioja Tempranillo, Spanien

2

ØL, HUSES VIN, SODAVAND & SJUSSER
4 timer for DKK 475 + tilkøb pr. time DKK 125

ØL

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

SJUSSER

Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers

VINE

Sauvignon Blanc, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire
Rioja Tempranillo, Spanien

3

ØL, HUSES 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

Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers

COCKTAILS

Mojito, Dark 'n Stormy,
Red Passion & Espresso Martini

VINE

Sauvignon Blanc, "Les Rafelieres", Maison Sauvion, Loire
Rioja Tempranillo, Spanien

