

Seaside

SEASIDE JULEMENU

14. NOVEMBER - 31. DECEMBER

Vores køkkenchefer har sammensat en julefrokostmenu med retter, der er inspireret af hele verdens køkkener. Maden serveres 'family-style' på fade til deling ved bordet og er altid med et opfindsomt og personligt præg fra hvert køkken og hver køkkenchef. Vores line-up af DJs sørger for musik under middagen og gode dansevibes til årets festlige julefrokost.

MENU

SNACK

Nanna Regina

Fiskesuppe
m/ citron & saltet granola



Sprøde gyoza
serveret m/ krydret savoykål, friske bænsespirer, hjemmelavet kimchi & chili-mayo

FORRET



Koldrøget laks
ricotta, cognac-syltede rødbeder, dild & pistaciecrumble



Oksetatar
m/ syltede tranebær, sprøde kapers, røget marv & urtemayo serveret m/ hjemmelavet maltbrød & smør

MARINA

Friske forårsruller
m/ andebryst marineret i stjerneanis & mirin, agurk, koriander, citrongræs & miso-aiol

HOVEDRET

PATAGONIA
GRILL

Confiteret and
med Du Puy linseragout, grønkålssalat m/ granatæble & tranebærjus

DESSERT



Æbleskiver + DKK 60
flormelis & solbærsyltetøj

PATAGONIA
GRILL

Creme brûlée + DKK 75
argentinsk variation m/ dulce de leche & julekrydderier



Ris a la mande + DKK 75
m/ vanilje, hvid chokolade & kirsebærsauc



Ostetallerken + DKK 95
kokkens 3 udvalgte oste m/ sprødt brød & marmelade

SONORA
MEXICAN GASTRONOMY

Churros + DKK 90
m/ chokoladesauce & vaniljeis

DKK 650

Pr. person inkl. vand m/u brus

VINMENU

Bobler

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

Hvidvin

1 gl. Chardonnay, Maddie Lane,
Californien

Rødvin

1 gl. Château Mon-Redon, Côtes du Rhône,
Réserve

DKK 950

Menu inkl. vinmenu

GRAND DÉPART

SKAL VI GØRE NOGET KLAR TIL DEN STORE AFTEN?

Oliven & chips + DKK 55

Dark'n'Stormy + DKK 100

Hjemmelavet gløgg + DKK 95

10 kolde fra kassen + DKK 550
1664 Blanc & Heineken

Snaps O.P Andersen + DKK 845

GRAND FINALE

AVEC & DRINKS

Friskbrygget kaffe eller te + DKK 45 ☕

Avec + DKK 75 🍷

Luksus avec + DKK 125 🍷

Espresso Martini + DKK 100 🍸

Cocktail pitchers + DKK 500
Mojito / Red Passion

DRIKKEPAKKER UNDER MIDDAGEN

Menu med gode vine ad libitum DKK 1125

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

Menu med blød bar ad libitum DKK 1200

2,5 time med fire øl fra Nørrebro Bryghus & Royal, rødvin, hvidvin samt økosoft & alkoholfrie alternativer

Efter kl. 22 er der lagt op til julefest og vores DJ spiller natten frisk.

Seaside

DRIKKEPAKKER EFTER MIDDAGEN

Efter middagen åbner vi baren og dansegulvet.
Fortsæt festlighederne med en af disse drikkepakker.

1

ØL, HUSETS VIN & SODAVAND

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

ØL

Royal øko Pilsner, Royal Xmas,
Anarkist Bloody Wieze & Nørrebro Bryghus IPA

VIN

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

2

ØL, HUSETS VIN, SODAVAND & SJUSSER

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

ØL

Royal øko Pilsner, Royal Xmas,
Anarkist Bloody Wiezen & Nørrebro Bryghus IPA

SJUSSER

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

VIN

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

3

ØL, HUSETS VIN, SODAVAND, SJUSSER & COCKTAILS

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

ØL

Royal øko Pilsner, Royal Xmas,
Anarkist Bloody Wiezen & Nørrebro Bryghus IPA

SJUSSER

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

COCKTAILS

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

VIN

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

