

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.

MARINA

COLD FISH & SUSHI

SNACKS

Tempura tigerreje 95,-

Beerbatter m/ økologisk gin, chilimayo & hjemmelavet sur-sød sauce m/ æble & chili

Spicy Tuna Temaki 85,-

Kegleformet variation m/ tun, agurk, avocado, soyamarinerede ris & koriander

MINDRE RETTER

Sushi Alaska deluxe 8 stk. 150,-

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

Nigiri special 8 stk. 175,-

Soyamarineret ris toppet m/ tun, laks & dagens friske fisk. Serveret m/ friskrevet wasabi, soya & ponzu

STØRRE RETTER

Tuna Steak 315,-

M/ cremet beurre blanc sauce tilsmagt m/ risvin & ponzu. Serveret m/ kokoskogte ris

Helstegt Dorade 295,-

M/ chili, forårsløg, citrongræs & soya. Serveret m/ ris & linstegt grønt

DELERET

MARINAS DELUXE COMBO 525,- (velegnet til 2 personer)

8 stk. sushi "Ebi Orange" & 8 stk "Alaska Deluxe"
6 stk. friske forårsruller m/ laks & 6 stk. crispy ebi

Serveret m/ tangsalat, wasabi, ingefær, soya & chilimayo

DESSERT

Baskisk cheesecake 90,-

M/ matcha & citron

SONORA

MEXICAN GASTRONOMY

SNACKS

Krabbe-tostada 60,-

Krabbe, langtidsbagte jalapeños & finger lime "caviar"

MINDRE RETTER

"Chicken Tinga" tacos 135,-

Kylling, avocado, feta, mango & habanero chillisalsa

Quesadilla "Al pastor" 4 stk. 115,-

Hvedetortillas m/ gris - marineret "Al pastor"-style. Toppet m/ ost, løg, koriander, ananas & salsa

STØRRE RETTER

"Birria" Cassoulet 220,-


Mørt strimlet "Birria" oksekød serveret med mexikansk Oaxaca-ost, Comsommé & tortillas

Grillet Havbars "Zarandeado" 315,-

Havbars i mexikansk spicemix m/ tørret chili, ingefær & hvidløg. Serveret m/ Nopales kaktus, salsa & tortillas

DELERET

Taco feast 475,- (velegnet til 2 personer)

- 2 tacos m/ langtidsstegt strimlet okse, salsa, koriander & løg
- 2 tacos m/ torsk, sprød rødkålssalat, rød salsa & 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

DESSERT

Churros 85,-

M/ vaniljeis

Dang Dang

ASIAN FLAVOURS

SNACKS

Yakitori kyllingespyd 65,-

Teriyaki-marinade & forårsløg

Takoyaki 45,-

Lille japansk "æbleskive" m/ blæksprutte, forårsløg, bonito tunflager & okonomiyaki sauce

Takoyaki til hele bordet? 12 stk. for 445,-

MINDRE RETTER

Dumplings "Har Gow" 5 stk. 135,-

Dampede m/ tofu, sojabønner, glasnudler, hvidkål og porre

Pandestegte dumplings 5 stk. 140,-

Kinesiske dumplings m/ rejer & kylling, risvineddike & chiliolie

STØRRE RETTER

Flammegrillet teriyaki laks 215,-

Serveret m/ sesam, ris, pok choi & teriyaki sauce

Rødfisk 195,-

Serveret i spicy creme kokossauce m/ sæsonens grønt & frisk urter. Serveret m/ ris

DELERET

Yakitori grill platter 545,- (velegnet til 2 personer)

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

NB. Tilberedningstid er 30-35 minutter

PATAGONIA

GRILLED MEAT

SNACKS

Trøffel "Chipa" 75,-

Hjemmelavet argentinsk snack m/ trøffel & Bellota skinke

Croquette 55,-

M/ saftigt strimlet kød & syltet peberfrugt

MINDRE RETTER

Carpaccio af mørbrad 145,-

Serveret lyngrillet m/ brunet smør, kapers, citron & urter

Empanadas 2 stk. 115,-

- M/ portobello & provoloneost

- M/ mørt oksekød & bagte tomater

STØRRE RETTER

Short ribs 255,-

Langtidsbraiseret tværreb i mørk øl & chokolade.

Serveret m/ en valgfri side order & sauce

Black Angus Ribeye

Kødet grilles på Churrasco kulgrill, som medvirker

til det saftigste kød & den helt rigtige grillsmag:

250 gr. 335,- 400 gr. 475,- 600 gr. 625,-

Serveres m/ en valgfri side order & sauce

DELERET

Bone-In Rib-eye ca. 800 gram 845,-

Australsk grass-fed Tomahawk udskæring.

Serveres m/ en valgfri side order & sauce

DESSERT

Crème Brûlée 85,-

M/ dulce de leche

SIDE ORDERS + 55:

- Sæsonens svampe, aioli & persillade
- Kartoffelmos m/ hvidløg
- Rucola, pærer, valnødder, blåskimmel & vinaigrette
- Fritter m/ bearnaise

EKSTRA SAUCER +15:

- Røget svampesauce
- Chimichurri
- Bearnaise
- Rødvinsauce

PROJECT RAW

COLD STARTERS

SNACKS

Østers 1 stk. 45,-

Fermenterede jalapeños, limoncello granité & olivenolie eller naturel m/ citron

Trøffelritter 95,-

M/ friskrevet trøffel & trøffelmayo

MINDRE RETTER

Ceviche 165,-

Hamachi, vindruer, selleri, æbler, jalapeños & leche de tigre

Lobster roll 195,-

Hummer, grillet majs, sprød romainesalat, creme fraiche m/ lime, purløg, dild & karamelliserede løg. Tilkøb ekstra hummer 95,-

STØRRE RETTER

Tuntatar 215,-

M/ grillet græskar, syltet ingefær, sesam & røget chilicreme. Toppet m/ palmekål & havtorn

Oksetatar 210,-

M/ svampeemulsion, vilde efterårsbær, ristede valnødder, skovsyre & tørsaltet æggeblomme. Serveret m/ grove fritter & urtemayo

DELERET

Skaldyrsfad 745,- (velegnet til 2 personer)

Østers, hummer rørt m/ creme fraiche & urter på hjemmebagt vaffel, rosérejer, luksus krabbeklør & ceviche m/ hamachi. Hertil aioli, grillet brød, salat & grove fritter

DESSERT

Rabarbertærte 80,-

Vaniljecreme, variation af sommerens rabarberhøst & citronmelisse

Nonna Regina

ITALIAN PASTA

SNACKS

Antipasto misto 165,-

Italienske specialiteter, salumerie, oste, focaccia & oliven

Sardiner i olivenolie 65,-

3 stk. serveret på focaccia m/ aioli & citronskal

Oliven 35,-

MINDRE RETTER

Ravioli "Quattro Formaggi" 155,-

Hjemmelavet ravioli m/ italienske oste, citronsmør & salvie

Burrata 145,-

M/ solmodne tomater, kapers & skalotteløg

Carbonara 'Nduja 135,-

Guanciale, stærk 'Nduja, pecorino, æggeblomme & sort peber

STØRRE RETTER

Spaghetti Alle Vongole 215,-

Hjertemuslinger, hvidløg, pepperoncino, chili & persille

Rigatoni m/pesto af gule tomater 165,-

Cremeret pasta m/ gule tomater & dehydrerede sorte oliven

DELERET

Nonna Regina "Tutti a Tavola" 395,- (velegnet til 2 personer)

Focaccia & italienske snacks & burrata m/ solmodne tomater, kaspers & skalotteløg

Vælg mellem:

- Rigatoni m/ gule tomater & dehydrerede sorte oliven

- Spaghetti Alle Vongole m/ hjertemuslinger, pepperoncino, hvidløg & persille

DESSERT

Gelato

Hjemmelavet italiensk is. Spørg om sæsonens varianter.

1 kugle 35,- 2 kugler 65,- 3 kugler 90,-



OCEAN BAR

SEAFOOD BISTRO

SNACKS

Crab cake 65,- pr. stk. 

Krabbe, brunet smør, kartoffel, fennikelmarmelade, urte emulsion & tunflager

MINDRE RETTER

Calamari 155,-

Paneret blæksprutte m/ aioli & grillet citron

Grillet Pulpo 195,-

Blæksprutte på en bund af oliven, bladselleri & kartofler

STØRRE RETTER

Moules frites 225,-

Cremet hvidvinssauce m/ hvidløgsolie, chili, porre & urter. Serveret m/ fritter & aioli

Smørstegt torsk 255,-

M/ bladbeder, romesco, perleløg & mættet smørsauce

Grillet fladfisk 290,-

Brunet smørsauce, kapers, persille, dild & citron. Tilkøb små kartofler 45,-

DESSERT

Tiramisu 75,-

Espresso, mascarpone & ladyfingers

SALATER

PATAGONIA

Steak salat 155,-

Grillet Black Angus flank steak, cherrytomater, sæsonens salat, bagt peberfrugt & balsamicodressing m/ parmesan

PROJECT RAW

Caesar salat 165,-

Saftige udbenede kyllingeoverlår, brødcroutoner, dressing & parmesan



OCEAN BAR


Græsk salat 135,- 

M/ tomat, kapers, agurk, rødløg, oliven, feta & peberfrugt

MARINA

Vietnamesisk seafood salad 195,-

M/ tigerrejer & laks på en bund af risnudler, koriander, spidskål, kinaradiser, lime, thaibasilikum & peanuter.

Serveres også i vegetarisk version m/ tofu 

SMØRREBRØD

PROJECT RAW

Avocado 145,-  

M/ fintskåret glaskål, hjemmelavet citronvinaigrette, valnødder, ortemayo & urtesalat. Tilkøb koldrøget laks 65,-

Fiskefilet 165,- 

Pankopaneret dansk rødspætte m/ hjemmerørt remoulade & urtesalat

Hønsesalat 145,- 

M/ stegte svampe, trøffelcreme, bladselleri, æbler & mynte.

Serveret m/ sprødt kyllingeskind



OCEAN BAR

Højtbelagt rejemad på toast 195,- 

Håndpillede rejer m/ grillede radiser, syltede stikkelsbær, aioli & grillet citron

KOKKENES KLASSIKERE

PATAGONIA

Steak sandwich 170,-

Grillet Black Angus ribeye, salat, tomat, chimichurri & chipotle mayo.
Tilkøb fritter & bearnaise 55,-

Dang Dang

Wok m/ oksekød 195,-

Fintskåret oksekød, nudler, lynstegte grøntsager & sauce m/ sort peber



OCEAN BAR

Fish & chips 220,-

Øl- og pankopaneret hvid fisk, sæsonens grønt, fritter & hjemmelavet mayo

MARINA

Poké bowl 185,-

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

SONORA

Nachos 110,-

Hjemmelavede tortillas m/ salsa, pico de gallo, jalapeños & feta.
Tilkøb guacamole, langtidsstegt oksekød, gris eller kylling 35,-

Burrito 175,-

Ost, rød salsa, rødkål, bønner, pico de gallo, jalapenos & poblano chilisaucé.
Tilkøb guacamole & totopos 55,-

Vælg fyld:

- Mørt "barbacoa" marineret oksekød
- Kylling i tomat & chipotle sauce
- Portobellosvampe (vegansk version mulig)  
- Gris krydret "Al Pastor"-style

Nonna Regina

Lasagna di la Nonna 300 gr. 170,-

Klassisk italiensk lasagne m/ ragù, bechamel, parmesan & sæsonens salat

Focaccia sandwich "Soprano" 145,-

Vælg mellem:

- Mortadella, mozzarella & pistaciepesto
- Caponata, rødløgschutney, rucola & mozzarella 

Tilføj stracciatella 35,-

Nonna Regina

BRØDSERVERINGER



OCEAN BAR

PATAGONIA

Focaccia 40,-

Focaccia & oliven 55,-

Bruschetta "Vitello" 75,-

Tyndskåret okse, endive, tuncreme & capers

Hjemmebagt maltbrød 40,-

Fugazza 125,-

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

