

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.

	7 RETTER DKK 600	
SNACKS	LAKSEKROKETTER syltet ingefær, sesam & shiitakesvampe	
	FISKEFUMÉ kastanje crumble, tyttebær, ristede bøgehatte & baksuldolie	
	HJEMMEBAGT FOCCACIA	<i>Nonna Regina</i>
FORRETTER	FORÅRSRULLER m/ rejjer, gris, judasøresvampe, gulerødder, fiskesauce, taro rod & sød chilisauce	MARINA
	OKSETATAR peberrodscreme, ramsløgskapers, grønkål, skorzonerrødderchips & urter	
	ENDIVIE M/ STRACCIATELLA serveres m/græskar	<i>Nonna Regina</i>
HOVEDRET	LANGTIDSSTEGTE SHORT RIBS m/ puré af søde kartofler & rødvinsauce	PATAGONIA GRILL
	TILKØB DESSERT	
	KARAMELMOUSSE + DKK 75 jordskokker & hasselnødder	
	CREME BRÛLÉE + DKK 75 argentinsk variation m/ dulce de leche	PATAGONIA GRILL
	ÆBLEKAGE + DKK 75 m/ vaniljecreme	
	OSTETALLERKEN + DKK 95 kokkens 3 udvalgte oste m/ sprødt brød & marmelade	
		APERITIF
		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 2 Magnum Saint Max & chips
		DRIKKEPAKKER UNDER MIDDAGEN
		3 GLAS VIN DKK 300 1 glas cava, 1 glas hvidvin & 1 glas rødvin tilpasset menuen
		GODE VINE AD LIBITUM DKK 450 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin
		BLØD BAR AD LIBITUM DKK 525 2,5 time med fire forskellige øl, rødvin, hvidvin & rosé samt økosaft & alkoholfrie alternativer
		KAFFE & AVEC
		KAFFE ELLER TE + DKK 40
		AVEC + DKK 75
		LUKSUS AVEC + DKK 125
		ESPRESSO MARTINI + DKK 100

Seaside

DRIKKEPAKKER

EFTER MIDDAGEN

1	ØL, HUSES VIN & SODAVAND 4 TIMER FOR DKK 350 + TILKØB PR. TIME DKK 100
	ØL Royal Øko. Pilsner, Classic, Anarkist Bloody Wiezen & Nørrebro Bryghus IPA
	VINE friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen

2	ØL, HUSES VIN, SODAVAND & SJUSSER 4 TIMER FOR DKK 475 + TILKØB PR. TIME DKK 125
	ØL Royal Øko. Pilsner, Classic, Anarkist Bloody Wiezen & Nørrebro Bryghus IPA
	VINE friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen
	SJUSSER Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers

3	ØL, HUSES VIN, SODAVAND, SJUSSER & COCKTAILS 4 TIMER FOR DKK 600 + TILKØB PR. TIME DKK 150
	ØL Royal Øko. Pilsner, Classic, Anarkist Bloody Weizen & Nørrebro Bryghus IPA
	VINE friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen
	SJUSSER Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers
	COCKTAILS Mojito, Dark 'n Stormy, Red Passion & Espresso Martini