

Seaside

SEASIDE JULEMENU

14. NOVEMBER - 31. DECEMBER

Vores køkkenchefer har sammensat en julemenu med retter, der er inspireret af hele verdens køkkener. Maden serveres 'family-style' på fad 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.

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

	6 RETTER DKK 650	
SNACKS	FISKESUPPE m/ citron & saltet granola	
	SPRØDE GYOZA serveret m/ krydret savoykål, friske bønnespirer, hjemmelavet kimchi & chilimayo	
FORRETTER	KOLDRØGET LAKS ricotta, cognac-syltede rødbeder, dild & pistaciecrumble	
	OKSETATAR m/ syltede tranebær, sprøde kapers, røget marv & urtemayo. Serveret m/ hjemmelavet maltbrød & smør	
	FRISKE FORÅRSRULLER m/ andebryst marineret i stjerneanis & mirin, agurk, koriander, citrongræs & miso-aioli	MARINA
HOVEDRET	CONFITERET AND med Du Puy linseragout, grønkålssalat m/ granatæble & tranebærjus	
	TILKØB DESSERT	
	ÆBLESKIVER + DKK 60 flormelis & solbærsyltetøj	
	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 køkkens 3 udvalgte oste m/ sprødt brød & marmelade	
	CHURROS + DKK 90 m/ chokoladesauce & vaniljeis	
	APERITIF	
	APEROL SPRITZ + DKK 100	
	COCKTAIL PITCHERS + DKK 450 Mojito/Red Passion	
	10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500 1664 Blanc & Heineken	
	HJEMMELAVET GLØGG + DKK 95	
	SNAPS O.P ANDERSEN + DKK 845	
	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 økosoft & alkoholfrie alternativer	
	KAFFE & AVEC	
	KAFFE ELLER TE + DKK 40	
	AVEC + DKK 75	
	LUKSUS AVEC + DKK 125	
	ESPRESSO MARTINI + DKK 100	

DRIKKEPAKKER TIL JULEFRØKOST EFTER MIDDAGEN

1	ØL, HUSES VIN & SODAVAND 4 TIMER FOR DKK 350 + TILKØB PR. TIME DKK 100
	ØL Royal øko Pilsner, Royal Xmas, Anarkist Bloody Wieze & 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, Royal Xmas, 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, Royal Xmas, 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 COCKTAILS Mojito, Dark'n Stormy, Red Passion & Espresso Martini