

Seaside

# SEASIDE SELSKABSMENU

1. AUGUST - 10. OKTOBER

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.

	<b>7 RETTER DKK 600</b>	
SNACKS	<b>GYOZA M/ KYLLING</b> friterede japanske dumplings, ponzu, urter & teriyaki sauce	
	<b>TUNA TATAKI</b> m/ tangsalat, edamame & sesam	MARINA
FORRETTER	<b>OKSETATAR</b> m/ svampeemulsion, valnødder, syltede bær, skovsyre & revet saltet æggeblomme	
	<b>RADICCHIO M/ STRACCIATELLA</b> serveres m/ nødder	Nonna Regina
	<b>HJEMMEBAGT FOCACCIA</b>	
HOVEDRETTER	<b>STRIPLOIN</b> m/ broccolini, sauterede grønne bønner & demi glaze m/ skalotteløg	PATAGONIA GRILL
	<b>GRÆSK SALAT</b> m/ tomater, kapers, rødløg, oliven, feta & peberfrugt	
	<b>TILKØB DESSERT</b>	
	<b>RABARBERTÆRTE + DKK 75</b> m/ mascarpone & vanilje	
	<b>CREME BRÛLÉE + DKK 75</b> argentinsk variation m/ dulce de leche	PATAGONIA GRILL
	<b>PAVLOVA + DKK 75</b> m/ sensommerbær & lemon curd	SONORA
	<b>PANNA COTTA + DKK 75</b> m/ limoncello, rabarber & kakao-crumble	Nonna Regina
	<b>APERITIF</b>	
	<b>APEROL SPRITZ + DKK 100</b>	
	<b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 450</b> Mojito/Red Passion	
	<b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b> 1664 Blanc & Heineken	
	<b>ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1750</b> 2 Magnum Saint Max & chips	
	<b>DRIKKEPAKKER UNDER MIDDAGEN</b>	
	<b>3 GLAS VIN DKK 300</b> 1 glas cava, 1 glas hvidvin & 1 glas rødvin tilpasset menuen	
	<b>GODE VINE AD LIBITUM DKK 450</b> 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin	
	<b>BLØD BAR AD LIBITUM DKK 525</b> 2,5 time med fire forskellige øl, rødvin, hvidvin & rosé samt økosaft & alkoholfrie alternativer	
	<b>KAFFE &amp; AVEC</b>	
	<b>KAFFE ELLER TE + DKK 40</b>	
	<b>AVEC + DKK 75</b>	
	<b>LUKSUS AVEC + DKK 125</b>	
	<b>ESPRESSO MARTINI + DKK 100</b>	

Seaside

# DRIKKEPAKKER

## EFTER MIDDAGEN

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

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

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