

Seaside

# SEASIDE SELSKABSMENU

26. FEBRUAR - 30. APRIL

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 fad til deling ved bordet. Retterne er altid med et opfindsomt og personligt præg fra hvert køkken og hver køkkenchef.

|           | 7 RETTER DKK 600   |   |
|-----------|--|---|
| SNACKS    | <b>SPICY TUNA TEMAKI</b><br>Kegleformet sushi m/ tun, agurk, avocado & koriander       | MARINA  |
|           | <b>SASHIMI AF HAVBARS</b><br>Syltet ingegær, yuzu, radise & ørredrogn                  |    |
| FORRETTER | <b>GNOCCHI MED GAMBAS</b><br>M/ porre & salviaskum                                     |  |
|           | <b>STENBIDERROGN</b><br>M/ ramsløg, rosenkål & hjemmesyrnet fraiche                    |  |
|           | <b>HJEMMEBAGT FOCACCIA</b>   | Nonna Regina  |
| HOVEDRET  | <b>GRILLET KYLLINGEBRYST</b><br>M/ ovnbagte knuste kartofler, citron & Ají Panka sauce | PATAGONIA GRILL   |
|           | <b>RADICCHIO SALAT</b><br>M/ rucola & feta vendt i appelsin- & balsamicodressing       | Nonna Regina  |

## 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 500**  
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 økosoft & alkoholfrie alternativer

## EXTRA - TILKØB DESSERT

**CRÉME BRÛLÉE + DKK 75**  
Argentinsk variation m/ dulce de leche

PATAGONIA GRILL

**LEMON POSSET + DKK 75**  
Cremet citron dessert



**TIRAMISU + DKK 75**  
Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade

Nonna Regina

## KAFFE & AVEC

**KAFFE ELLER TE + DKK 40**

**AVEC + DKK 75**

**LUKSUS AVEC + DKK 125**

**ESPRESSO MARTINI + DKK 100**