

Seaside

SEASIDE SELSKABSMENU

1. MAJ - 31. JULI

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 650	
SNACKS	WONTONS M/ TIGERREJE Citrongræs, rødløg, ingefær & sød chillisaucé	
	FÆRØSK LAKS Syltet ingefær, yuzu, radise & ørredrogn	MARINA
FORRETTER	BLÆKSPRUTTESALAT Nye danske kartofler, løvstikke, oliven, kapers, selleri & soltørrede tomater	
	HAMACHI CARPACCIO Grillede radiser, fennikel & havesyrevinaigrette	
	HJEMMEBAGT FOCACCIA	<i>Nonna Regina</i>
HOVEDRET	FLANK STEAK M/ chimichurri, grillet sommergrønt & urtedressing	PATAGONIA G R I L L
	RADICCHIO SALAT M/ cherrytomatater, kapers, oliven, croutoner & sommerdressing med italienske krydderier	<i>Nonna Regina</i>
	TILKØB DESSERT	
	PAVLOVA + DKK 75 M/ sommerbær & lemon curd	SONORA
	CREME BRÛLÉE + DKK 75 Argentinsk variation m/ dulce de leche	PATAGONIA G R I L L
	DANSKE JORDBÆR + DKK 75 M/ vaniljecreme	
	TIRAMISU + DKK 75 Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	<i>Nonna Regina</i>
		APERITIF
		APEROL SPRITZ + DKK 115
		COCKTAIL PITCHERS + DKK 495 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 115