

Seaside

Seaside Toldboden er et gastrohus
med 7 selvstændige køkkener.

Menuen spænder over flere kontinenter og hylder nogle
af de mest smagfulde køkkener på kloden.

Du får delikate smagsoplevelser og sæsonens
bedste råvarer. Altid med et opfindsomt
og personligt præg fra køkkenchefen.



VEGETAR



VEGANSK

ALLERGENER

For information om indholdet af allergener i vores
mad og drikke, bedes du henvende dig til personalet.

MARINA

COLD FISH & SUSHI

SNACKS

Crispy ebi 65,-
Chilimayo & sur-sød sauce

Spicy tuna temaki 85,-
Kegleformet variation, tun, agurk, avocado, soyamarinerede ris & koriander

MINDRE RETTER

Sushi Alaska deluxe 8 stk. 150,- 
Laks, avocado, agurk & limecreme, flammegrillet laks, ørredrogn & tangsalat

Nigiri special 8 stk. 175,-
Soyamarinerede ris, tun, laks & dagens friske fisk, friskrevet wasabi, soya & ponzu

STØRRE RETTER

Tuna steak 315,-
Cremet beurre blanc sauce tilsmagt m/ risvin & ponzu & kokoskogte ris

Helstegt dorade 295,-
Chili, forårsløg, citrongræs, soya, ris & lynstegt grønt

DELERET

**Marinas deluxe combo 525,-
(velegnet til 2 personer)**
8 stk. ebi orange sushi & 8 stk. Alaska deluxe sushi
6 stk. frisk forsulle m/ laks & 6 stk. crispy ebi
Serveret m/ tangsalat, wasabi, ingefær, soya & chilimayo

DESSERT

Baskisk cheesecake 90,-
M/ matcha & citron

SONORA


MEXICAN GASTRONOMY

SNACKS

Græskar tostada 55,- 
Majs-tostada, grillet græskarpuré, frisk ost, syltede løg, koriander, kanel & lime

MINDRE RETTER

Chicken tinga tacos 135,-
Kylling, avocado, feta, mango & habanero chillisalsa



Quesadilla Al Pastor 4. stk. 115,- 
Hvedetortillas, gris marineret Al Pastor-style, ost, løg, koriander, ananas & salsa

STØRRE RETTER

Birria cassoulet 220,-
Mørt strimlet Birria oksekød, mexikansk Oaxaca-ost, consommé & tortillas

Chili con carne 185,-
Tex-Mex gryderet, hakket oksekød, tørrede chilier, løg, hvidløg, tomat & krydderier

DELERET

Taco feast 475,- 
(velegnet til 2 personer)
- 2 tacos m/ langtidsstegt strimlet okse, salsa, koriander & løg
- 2 tacos m/ torsk, sprød rødkålssalat, rød salsa & pico de gallo
- 2 tacos m/ saftig strimlet kylling i tomat & chipotle sauce
- 2 tacos m/ svampe & poblano sauce 
Serveret m/ pico de gallo, guacamole, salsa & chips

DESSERT

Churros 85,-
M/ chokolade

Dang Dang

ASIAN FLAVOURS

SNACKS

Yakitori kyllingespyd 75,-

Teriyaki-marinade & forårsløg

Takoyaki 45,-

Lille japansk "æbleskive", blæksprutte, forårsløg, bonito tunflager & okonomiyaki sauce

Takoyaki til hele bordet? 12 stk. for 445,-

MINDRE RETTER

Har gow dumplings 5 stk. 135,-

Dampede dumplings m/ tofu, sojabønner, glasnudler, hvidkål & porre

Stegte dumplings 5 stk. 140,-

Kinesiske dumplings m/ rejer & kylling, risvineddike & chiliolie

STØRRE RETTER

Flammegrillet teriyaki laks 215,-

Sesam, ris, pok choi & teriyaki sauce

Rødfisk 195,-

Spicy og cremet kokossauce, ris, sæsonens grøntsager & friske urter

Pork belly 210,-

Braiseret i Sapporo øl, risvin & soya. Serveres m/ porrer & ris

DELERET

Yakitori grill platter 545,- (velegnet til 2 personer)

Saftige japanske spyd & ribs grillet m/ japanske marinader

2 stk m/ saftig oksemørbrad

2 stk. m/ kylling

2 stk. m/ kødboller

1 rack grillet spareribs m/ BBQ-marinade, miso & kålsalat

NB: Tilberedningstiden er 30-35 minutter

PATAGONIA

GRILLED MEAT

SNACKS

Argentinsk trøffel chipa 75,-

Hjemmelavet brød, ost & bellota skinke

Croquette 55,-

Saftigt strimlet kød & syltet peberfrugt

MINDRE RETTER

Carpaccio af mørbrad 145,-

Serveret lyngrillet m/ brunet smør, kapers, citron & urter

Empanadas 2 stk. 115,-

- Portobello & provoloneost

- Mørt oksekød & bagte tomater

STØRRE RETTER

Short ribs 255,-

Rødvinsbraiserede short ribs.

Serveret m/ en valgfri side order & sauce

Black Angus Ribeye

Grillet på churrasco-kulgrill, som giver den perfekte grillsmag

250 gr. 335,- 400 gr. 475,- 600 gr. 625,-

Serveret m/ en valgfri side order & sauce

DELERET

Bone-In Ribeye ca. 800 gram 845,-

Australsk grass-fed Tomahawk udskæring.

Serveret m/ en valgfri side order & sauce

DESSERT

Crème Brûlée 85,-

M/ julekrydderier

SIDE ORDERS +55,-

- Grillede grøntsager
- Kartoffelmos m/ hvidløg
- Salat m/ grønkål & gulerødder
- Fritter m/ béarnaise

EKSTRA SAUCER +15,-

- Røget svampesauce
- Chimichurri
- Béarnaise
- Rødvinsauce

PROJECT RAW

COLD STARTERS

SNACKS

Grillet and på fladbrød 95,-

Brunet smøremulsion & bær

Trøffelrösti 45,-

Vintertrøffelcreme & parmesan

Ristede soyamandler 35,-

MINDRE RETTER

Hjemmelavet Pate en Croûte 145,-

Økologisk frilandsgris, and & pistacie i sprød butterdej, figenmarmelade, sylt & dijon

Wagyu carpaccio 175,-

Fintskåret wagyu, svampe, hasselnødder & syltede perleløg

Lobster roll 195,-

Hummer, jordskokker, sprød romainesalat, creme fraiche m/ lime, perløg, dild & karameliserede løg. Tilføj ekstra hummer +95,-

STØRRE RETTER

Tuntatar 215,-

Håndskåret tun, avocado, tangsalat, æbler & løg

Rossini tatar 195,-

Klassisk rørt tatar af okseinderlår, dijon, æggeblomme, cognac, sylt & urt. Serveret på sprød brioche & toppet m/ revet andelever. Tilføj fritter & urtemayo +50,-

DESSERT

Ris à la Mandé 75,-

Vanilje, hvid chokolade & hjemmelavet kirsebærsauce

Nonna Regina

ITALIAN TRATTORIA

SNACKS

Antipasto misto 165,-

Italienske specialiteter, salumerie, oste, focaccia & oliven

Bruschetta 75,-

Aubergine, honning & lardo

Oliven 35,-

MINDRE RETTER

Fagottini 160,-

Pasta, fyld af græskar, røget smør & kastanjeuré

Pasta Pesto 150,-

Hjemmelavet pasta, valnødder, basilikum & parmesan

Fiskesuppe 140,-

Citron & saltet granola

STØRRE RETTER

Porchetta 230,-

Orzo & oksejus

Rotolo 200,-

Pasta m/ fyld af sauterede vilde svampe & urteolie

Græskar risotto 200,-

Miso-smør, balsamico & kål

DESSERT

Tiramisu 75,-

Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade



OCEAN BAR

SEAFOOD BISTRO

SNACKS

Crab cake 1 stk. 65,- 

Krabbe, brunet smør, kartoffel, fennikelmarmelade, urte emulsion & tunflager

Østers 1 stk. 45,- 

Fermenterede jalapeños, limoncello granité & olivenolie eller naturel m/ citron

MINDRE RETTER

Calamari 155,-

Paneret blæksprutte, aioli & grillet citron

Kammusling 155,-

Grillet knoldselleri, æbler, hasselnød & hummerbisque

Koldrøget laks 110,-

Ricotta, cognacsyltede rødbeder, dild & pistaciecrumble

STØRRE RETTER

Moules Frites 240,-

Muslinger i en cremet pebersauce, fennikel & persillerod, purløg & dansk chiliolie

Smørstegt torsk 255,-

Dinosaurkål, romesco, perleløg & mættet smørsauce

DELERET

**Grillet havtaskehale 395,-
(velegnet til 2 personer)**

Kartoffelmos, brunet smør, dadler, relish & hummerbisque

DESSERT

Gammeldags æblekage 85,-

Æbleskiver 45,-

Flormelis & hjemmelavet marmelade

SALATER

PATAGONIA

Steak salat 155,-

Grillet oksemørbrad, kejserhatte, grillede grøntsager, grønkål, spinat & balsamicodressing m/ parmesan

PROJECT RAW

Caesar salat 165,-

Saftige udbenede kyllingeoverlår, brødcroustener, dressing & parmesan



MARINA

Græsk salat 135,- 

Tomater, kapers, agurk, rødløg, oliven, feta & peberfrugt

Vietnamesisk seafood salad 195,-

Tigerrejer & laks på en bund af risnudler, koriander, spidskål, kinaradiser, lime, thaibasilikum & peanuts.
Serveres også i vegetarisk version m/ tofu 

SMØRREBRØD

PROJECT RAW

Avocado 145,- 

Fintskåret glaskål, hjemmelavet citronvinaigrette, mandler, urtemayo & urtesalat. Tilføj koldrøget laks +65,-

Fiskefilet 165,-

Pankopaneret dansk rødspætte, hjemmerørt remoulade & urtesalat

Braiseret gris 145,-

Rødkål, rosmarin, røget mayo, selleri & sprøde svær



Højtbelagt rejemad på toast 195,-

Håndpillede rejer, radiser, syltede stikkelsbær, vilde hvidløgs-kapers, aioli & krydderurter

Svampetoast à la Crème 140,- 

Sauterede & syltede svampe vendt i en reduceret flødesauce m/ grøntsagsbouillon & efterårsbær

KOKKENES KLASSIKERE

PATAGONIA

Confiteret and 235,-

M/ ragout af Du Puy-linser, grønkål, granatæble & tranebærjus

Steak sandwich 170,-

Grillet Black Angus ribeye, salat, tomat, chimichurri & chipotle mayo.
Tilkøb fritter & bearnaise +55,-

Dang Dang

Wok m/ oksekød 195,-

Fintskåret oksekød, nudler, lynstegte grøntsager & sauce m/ sort peber



Fish & chips 220,-

Øl- og panko-paneret hvidfisk, karamelliseret løgcreme, rødkål, valnødder & appelsin. Serveret m/ fritter & hjemmelavet

MARINA

Poké bowl 185,-

M/ urter, ris, laks, tun, hvid fisk & poké sauce

Banh mi 115,-

Marineret svinekød, kål, citrongræs, chili & sennepsmayo

SONORA



Nachos 110,-

Hjemmelavede tortillas, salsa, pico de gallo, jalapeños & feta.
Tilkøb guacamole, langtidsstegt oksekød, gris eller kylling +35,-

Burrito 175,-

Ost, rød salsa, rødkål, bønner, pico de gallo, jalapenos & poblano chilisaucе.
Tilkøb guacamole & totopos +55,-

Vælg fyld:

- Mørt Barbacoa-marineret oksekød
- Kylling i tomat & chipotle sauce
- Gris krydret Al Pastor-style
- Portobellosvampe (vegansk version mulig)  

Rotolo 200,-

Pasta m/ fyld af sauterede vilde svampe & urteolie

Nonna Regina

BRØDSERVERINGER

Nonna Regina

Focaccia 40,-

Focaccia & oliven 55,-

Bruschetta Vitello 55,-

Tyndskåret okse, endive, tuncreme & capers



Hjemmebagt maltbrød 40,-

Pisket smør

PATAGONIA

Fugazza 125,-

Argentinsk specialitet m/ mozzarella, løg, salat & balsamico

