

# 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,-**  
Serveret m/ chilimayo & sur-sød sauce

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

### MINDRE RETTER

**Sushi Alaska deluxe 8 stk. 150,-**   
M/ laks, avocado, agurk & limecreme.  
Toppet m/ flammegrillet laks, ørredrogn & tangsalat

**Nigiri special 8 stk. 175,-**  
Soyamarineret ris toppet m/ tun, laks & dagens friske fisk.  
Serveret m/ friskrevet wasabi, soya & ponzu

### STØRRE RETTER

**Tuna steak 315,-**  
M/ cremet beurre blanc sauce tilsmagt m/ risvin & ponzu.  
Serveret m/ kokoskogte ris

**Helstegt dorade 295,-**  
M/ chili, forårsløg, citrongræs & soya.  
Serveret m/ ris & linstegt 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 m/ 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 m/ gris marineret Al Pastor-style.  
Toppet m/ ost, løg, koriander, ananas & salsa

### STØRRE RETTER

**Birria cassoulet 220,-**  
Mørt strimlet Birria oksekød serveret m/ mexikansk Oaxaca-ost,  
consommé & tortillas

**Chili con carne 185,-**  
Tex-Mex gryderet m/ 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,-

M/ teriyaki-marinade & forårsløg

## Takoyaki 45,-

Lille japansk "æbleskive" m/ 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,-

Serveret m/ sesam, ris, pok choi & teriyaki sauce

## Rødfisk 195,-

Serveret i spicy og cremet kokossauce m/ ris, sæsonens grøntsager & friske urter

## Pork belly 210,-

Braiseret i Sapporo øl, risvin & soya. Serveres med 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 m/ ost & bellota skinke

## Croquette 55,-

M/ saftigt strimlet kød & syltet peberfrugt

MINDRE RETTER

## Carpaccio af mørbrad 145,-

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

## Empanadas 2 stk. 115,-

- M/ portobello & provoloneost

- M/ 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,-

M/ brunet smøremulsion & bær

#### Trøffelrösti 45,-

M/ vintertrøffelcreme & parmesan

#### Ristede sojmandler 35,-

### MINDRE RETTER

#### Hjemmelavet Pate en Croûte 145,-

Økologisk frilandsgris, and & pistacie i sprød butterdej.  
Serveret m/ figenmarmelade, sylt & dijon

#### Wagyu carpaccio 175,-

Fintskåret wagyu serveret m/ svampe, hasselnødder & syltede perleløg

#### Lobster roll 195,-

Hummer, jordskokker, sprød romainesalat, creme fraiche m/ lime,  
purløg, 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 m/ dijon, æggeblomme, cognac,  
sylt & urt. Serveret på sprød brioche & toppet m/ revet andelever.  
Tilføj fritter & urtemayo +50,-

### DESSERT

#### Ris à la Mandé 75,-

M/ vanilje, hvid chokolade & hjemmelavet kirsebærsauce

*Nonna Regina*

### SNACKS

#### Antipasto misto 165,-

Italienske specialiteter, salumerie, oste, focaccia & oliven

#### Bruschetta 75,-

M/ aubergine, honning & lardo

#### Oliven 35,-

### MINDRE RETTER

#### Fagottini 160,-

Pasta fyldt m/ græskar, røget smør & kastanjeuré

#### Pasta Pesto 150,-

Hjemmelavet pasta m/ valnødder, basillikum & parmesan

#### Fiskesuppe 140,-

M/ citron & saltet granola

### STØRRE RETTER

#### Porchetta 230,-

Serveret m/ orzo & oksejus

#### Rotolo 200,-

Pasta m/ fyld af sauterede vilde svampe & urteolie

#### Græskar risotto 200,-

M/ 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 m/ aioli & grillet citron

**Kammusling 155,-**

M/ grillet knoldselleri, æbler, hasselnød & hummerbisque

**Koldrøget laks 110,-**

Serveret m/ ricotta, cognacsyltede rødbeder, dild & pistaciecrumble

STØRRE RETTER

**Moules Frites 240,-**

Muslinger i en cremet pebersauce m/ fennikel & persillerod.  
Toppet m/ purløg & dansk chiliolie

**Smørstegt torsk 255,-**

Serveret m/ dinosaurkål, romesco, perleløg & mættet smørsauce

DELERET

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

Serveret m/ kartoffelmos m/ brunet smør, dadler, relish & hummerbisque

DESSERT

**Gammeldags æblekage 85,-**

**Æbleskiver 45,-**

Serveret m/ 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,-** 

M/ tomat, kapers, agurk, rødløg, oliven, feta & peberfrugt

**Vietnamesisk seafood salad 195,-**

M/ 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,-** 

M/ fintskåret glaskål, hjemmelavet citronvinaigrette, mandler, urtemayo & urtesalat. Tilføj koldrøget laks +65,-

**Fiskefilet 165,-**

Pankopaneret dansk rødspætte m/ hjemmerørt remoulade & urtesalat

**Braiseret gris 145,-**

M/ rødkål, rosmarin, røget mayo, selleri & sprøde svær



**Højtbelagt rejemad på toast 195,-**

Håndpillede rejer m/ radiser, syltede stikkelsbær, vilde hvidløgskapers, 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,-

M/ fintskåret oksekød, nudler, lynstegte grøntsager & sauce m/ sort peber



### Fish & chips 220,-

Øl- og panko-paneret hvidfisk m/ 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,-

M/ marineret svinekød, kål, citrongræs, chili & sennepsmayo

SONORA


### Nachos 110,-

Hjemmelavede tortillas m/ 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 chilisaucé.  
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,-

M/ pisket smør

PATAGONIA

### Fugazza 125,-

Argentinsk specialitet fyldt m/ mozzarella & løg.  
Toppet m/ salat & balsamico

