

Seaside

# SEASIDE JULEMENU

13. NOVEMBER - 19. DECEMBER 2025

Vores køkkenchefer har sammensat en julemenu med retter, der er inspireret af hele verdens køkkener. Maden serveres 'family-style' på fade til deling ved bordet og er altid med et opfindsomt og personligt præg fra hvert køkken og hver køkkenchef. Vores line-up af DJs sørger for musik under middagen og gode dansevibes til årets festlige julefrokost.

Efter kl. 22 er der lagt op til julefest og vores DJ spiller natten frisk.

	<b>6 RETTER DKK 650</b>	
SNACKS	<b>LAKSERULLE M/ CRISPY EBI</b> limecreme, avocado, ponzu & sød chili	MARINA
	<b>GYOZA M/ AND</b> m/ kinakål, løg, gulerod, soyabønner & sesam	
FORRETTER	<b>RIMMET TORSK</b> røget fløde m/ granskudsolie, hasselnødder, rosenkål & syltede sennepskorn	
	<b>OKSETATAR</b> julesalat, peberrodsmayo, maltcrumble, tyttebær & røget marv	
	<b>RAVIOLI M/ REJER</b> m/ rejebisque & hjemmebagt foccacia	<i>Nonna Regina</i>
HOVEDRET	<b>CONFITERET AND</b> kartofler vendt i andefedt, rødkål & tranebærjus	PATAGONIA GRILL
	<b>TILKØB DESSERT</b>	
	<b>ÆBLESKIVER + DKK 60</b> flormelis & solbærsyltetøj	
	<b>CREME BRÛLÉE + DKK 75</b> argentinsk variation m/ dulce de leche & julekrydderier	PATAGONIA GRILL
	<b>RIS A LA MANDE + DKK 75</b> m/ vanilje, hvid chokolade & kirsebærsauc	
	<b>CHURROS + DKK 90</b> m/ chokoladesauce	SONORA - MEXICAN GASTRONOMY -
	<b>APERITIF</b>	
	<b>HJEMMELAVET GLØGG + DKK 95</b>	
	<b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 450</b>	
	<b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b> 1664 Blanc & Heineken	
	<b>VARM CIDER + DKK 75</b>	
	<b>SNAPS O.P ANDERSEN + DKK 845</b>	
	<b>DRIKKEVARER 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 550</b> 2,5 time med fire forskellige øl, rødvin, hvidvin & rosé samt økosoft & 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 125</b>	

# DRIKKEPAKKER TIL JULEFRØKOST 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, Royal Xmas, Anarkist Bloody Wieze & 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, Royal Xmas, 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, Royal Xmas, 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>COCKTAILS</b> Mojito, Dark'n Stormy, Red Passion & Espresso Martini