

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

| | 7 RETTER DKK 600 | |
|-----------|---|---|
| SNACKS | SPICY TUNA TEMAKI Kegleformet sushi m/ tun, agurk, avocado & koriander | MARINA |
| | SASHIMI AF HAVBARS Syltet ingefær, yuzu, radise & ørredrogn |  |
| FORRETTER | GNOCCHI M/ GAMBAS Porre & salviaskum |  |
| | STENBIDERROGN Rosenkål, ramsløg & syrnnet fraiche |  |
| | FOCACCIA | Nonna Regina |
| HOVEDRET | GRILLET KYLLINGEBRYST Ovnbagte knuste kartofler, citron & Ají Panka sauce | PATAGONIA GRILL |
| | RADICCHIO SALAT Rucola, feta & balsamicodressing m/ appelsin | Nonna Regina |

| | EXTRA - TILKØB DESSERT | |
|--|--|---|
| | CRÉME BRÛLÉE + DKK 75 Dulce de leche | PATAGONIA GRILL |
| | LEMON POSSET + DKK 75 Cremet citron dessert |  |
| | TIRAMISU + DKK 75 Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade | 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

MENU INKL. DRIKKEPAKKE

MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 900
Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen

MENU INKL. GODE VINE DKK 1050
2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin

MENU INKL. BLØD BAR DKK 1125
2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosaft & alkoholfrie alternativer

KAFFE & AVEC

KAFFE ELLER TE + DKK 40

AVEC + DKK 75

LUKSUS AVEC + DKK 125

ESPRESSO MARTINI + DKK 100

Seaside

DRIKKEPAKKER

EFTER MIDDAGEN

| | |
|----------|---|
| 1 | ØL, HUSES VIN & SODAVAND 4 TIMER FOR DKK 350 + TILKØB PR. TIME DKK 100 |
| | ØL Royal Øko. Pilsner, Classic, Anarkist Bloody Wiezen & Nørrebro Bryghus IPA |
| | VINE friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen |

| | |
|----------|---|
| 2 | ØL, HUSES VIN, SODAVAND & SJUSSER 4 TIMER FOR DKK 475 + TILKØB PR. TIME DKK 125 |
| | ØL Royal Øko. Pilsner, Classic, Anarkist Bloody Wiezen & Nørrebro Bryghus IPA |
| | VINE friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen |
| | SJUSSER Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers |

| | |
|----------|--|
| 3 | ØL, HUSES VIN, SODAVAND, SJUSSER & COCKTAILS 4 TIMER FOR DKK 600 + TILKØB PR. TIME DKK 150 |
| | ØL Royal Øko. Pilsner, Classic, Anarkist Bloody Weizen & Nørrebro Bryghus IPA |
| | VINE friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen |
| | SJUSSER Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers |
| | COCKTAILS Mojito, Dark 'n Stormy, Red Passion & Espresso Martini |