

Seaside

SEASIDE JULEMENU

13. NOVEMBER - 19. DECEMBER

Vores køkkenchefer har sammensat en julemenu med retter inspireret af hele verdens køkkener. Maden serveres family-style til deling ved bordet.

Vores DJ sørger for høj stemning hele aftenen, og efter middagen åbner dansegulvet.

	6 RETTER DKK 650	
SNACKS	LAKSERULLE M/ CRISPY EBI Limecreme, avocado, ponzu & sød chili	MARINA
	GYOZA M/ AND Kinakål, løg, gulerod, soyabønner & sesam	
FORRETTER	RIMMET TORSK Røget fløde m/ granskudsolie, hasselnødder, rosenkål & syltede sennepskorn	
	OKSETATAR Julesalat, peberrodsmayo, maltcrumble, tyttebær & røget marv	
	RAVIOLI M/ REJER Rejebisque & focaccia	<i>Nonna Regina</i>
HOVEDRET	CONFITERET AND Kartofler vendt i andefedt, rødkål & tranebærjus	PATAGONIA GRILL
	TILKØB DESSERT	
	ÆBLESKIVER + DKK 60 Flormelis & solbærsyltetøj	
	CREME BRÛLÉE + DKK 75 Dulce de leche & julekrydderier	PATAGONIA GRILL
	RIS À LA MANDE + DKK 75 Vanilje, hvid chokolade & kirsebærsauce	
	CHURROS + DKK 90 Chokoladesauce	SONORA - MEXICAN GASTRONOMY -
	APERITIF	
	HJEMMELAVET GLØGG + DKK 95	
	COCKTAIL PITCHERS + DKK 450	
	10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500 1664 Blanc & Heineken	
	VARM CIDER + DKK 75	
	SNAPS O.P ANDERSEN + DKK 845	
	MENU INKL. DRIKKEPAKKE	
	MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 950 Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen	
	MENU INKL. GODE VINE DKK 1100 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin	
	MENU INKL. BLØD BAR DKK 1175 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosoft & alkoholfrie alternativer	
	KAFFE & AVEC	
	KAFFE ELLER TE + DKK 40	
	AVEC + DKK 75	
	LUKSUS AVEC + DKK 125	
	ESPRESSO MARTINI + DKK 125	

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