

# 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.

*Der bliver opkrævet gebyr ved betaling med udenlandske kort og firmakort*

# MARINA

## COLD FISH & SUSHI

SNACKS

**Crispy ebi 65,-**  
Friterede rejer, chilimayo & sur-sød sauce

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

MINDRE RETTER

**Sushi Alaska deluxe 8 stk. 150,-**   
Soyamarinerede ris, laks, avocado, agurk, flødeost, flammegrillet laks, ørredrogn & tangsalat

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

STØRRE RETTER

**Tuna steak 315,-**  
Kokosris & cremet beurre blanc sauce m/ risvin & ponzu

**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. crispy ebi & 6 stk. frisk forårsrulle m/ laks  
Tangsalat, wasabi, ingefær, soya & chilimayo

DESSERT

**Baskisk cheesecake 90,-**  
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,-**  
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 stk. m/ langtidsstegt okse, salsa, koriander & løg  
• 2 stk. m/ torsk, rødkål, salsa & pico de gallo  
• 2 stk. m/ strimlet kylling i tomat & chipotle sauce  
• 2 stk. m/ svampe & poblano sauce 

Pico de gallo, guacamole, salsa & chips

DESSERT

**Churros m/ chokolade 85,-**

# Dang Dang

ASIAN FLAVOURS

SNACKS

## Yakitori kyllingespyd 75,-

Teriyaki-marinade & forårsløg

## Takoyaki 45,-

Japansk æbleskive m/ blæksprutte, forårsløg, bonito tunflager & okonomiyaki sauce

Takoyaki til hele bordet? 12 stk. 445,-

MINDRE RETTER

## Har gow dumplings 5 stk. 135,-

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

## Stegte dumplings 5 stk. 140,-

Kinesiske dumplings m/ rejer & kylling, risvineddike & chiliolie

STØRRE RETTER

## Flammegrillet teriyaki laks 215,-

Ris, pok choi, sesam & teriyaki sauce

## Rødfisk 195,-

Krydret kokossauce, ris, sæsonens grøntsager & friske urter

## Pork belly 210,-

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

DELERET

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

Grillet kød m/ japanske marinader

2 spyd m/ oksekød, 2 spyd m/ kylling, 2 spyd m/ kødboller, 1 rack spareribs, kål & miso

NB: Tilberedningstid 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,-

Lyngrillet m/ brunet smør, kapers, citron & urter

## Empanadas 2 stk. 115,-

- Portobello & provoloneost
- Mørt oksekød & bagte tomater

STØRRE RETTER

## Short ribs 255,-

Rødvinsbraiserede ribs m/ valgfri side & sauce

## Black Angus Ribeye

Grillet på churrasco-kulgrill for den ultimative grillsmag m/ valgfri side & sauce

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

DELERET

## Bone-In Ribeye ca. 800 gram 845,-

Australsk grass-fed Tomahawk udskæring m/ valgfri side & sauce

DESSERT

## Crème Brûlée m/ Dulce de Leche 85,-

### SIDE DISHES +55,-

- Grillede grøntsager
- Kartoffelmos m/ hvidløg
- Kål & gulerødder
- Fritter & béarnaise

### EKSTRA SAUCER +15,-

- Røget svampesauce
- Chimichurri
- Béarnaise
- Rødvinsauce

# PROJECT RAW

## COLD STARTERS

### SNACKS

#### Grillet and på fladbrød 95,-

Brunet smøremulsion & bær

#### Trøffelrøsti 45,-

Vintertrøffelcreme & parmesan

#### Ristede soyamandler 35,-

### MINDRE RETTER

#### Laksetatar 145,-

Jordskokker, syrnede fløde & vinterurter

#### Lobster roll 195,-

Jordskokker, spidskål, karamelliserede løg & creme fraiche m/ lime, purløg & dild  
Tilføj ekstra hummer +95,-

### STØRRE RETTER

#### Tuntatar 215,-

Håndskåret tun, avocado, tangsalat, æbler & løg

#### Oksetatar 210,-

Syltede tranebær, sprøde kapers, røget marv, fritter & urtemayo

# 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 m/ fyld af græskar, røget smør & kastanjeuré

#### Pasta Pesto 150,-

Valnødder, basilikum & parmesan

#### Burrata 145,-

Græskar, pesto, salat & confiterede grøntsager

### STØRRE RETTER

#### Lasagna Di la Nonna 195,-

Ragù, béchamel, pesto, parmesan & sæsonens salat

#### Cacio e pepe risotto 170,-

Pecorino, peber, sprød panko & olivenolie

### DESSERT

#### Tiramisu 75,-

Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade



OCEAN BAR

SEAFOOD BISTRO

SNACKS

**Crab cake 1 stk. 65,-** 

Kartoffel, brunet smør, fennikelmarmelade, urte emulsion & tunflager

**Østers 1 stk. 45,-** 

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

MINDRE RETTER

**Calamari 155,-**

Friteret blæksprutte, aioli & grillet citron

**Kammusling 155,-**

Hummerbisque, grillet knoldselleri, æbler & hasselnødder

**Grillede Torskekraver 145,-**

Gulerod, knoldselleri & ranchdressing

STØRRE RETTER

**Moules Frites 240,-**

Muslinger, cremet pebersauce, fennikel, persillerod, purløg, dansk chiliolie & friter

**Grillet havtaskehale 220,-**

Kartoffelmos, brunet smør, dadler, relish & hummerbisque

DESSERT

**Gammeldags æblekage 85,-**

PATAGONIA

## SALATER

**Steak salat 155,-**

Grillet oksemørbrad & grøntsager, kejsershatte, kål, spinat, parmesan & balsamicodressing

PROJECT RAW

**Cæsar salat 165,-**

Paneret kylling, parmesan & mezcza dressing



MARINA

**Græsk salat 135,-** 

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

**Vietnamesisk seafood salad 195,-**

Tigerrejer, laks, risnudler, kål, kinaridser, lime, koriander, thaibasilikum & peanuts. Serveres også i vegetarisk version m/ tofu 

## SMØRREBRØD

PROJECT RAW

**Avocado 145,-** 

Glaskål, citronvinaigrette, mandler, urtesalat & mayo  
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 hvidløgskapers, aioli & krydderurter

**Svampetoast à la crème 140,-** 

Sauterede & syltede svampe, reduceret flødesauce, grøntsagsbouillon & efterårsbær

## KOKKENES KLASSIKERE

PATAGONIA

### Steak sandwich 170,-

Grillet Black Angus ribeye, salat, tomat, chimichurri & chipotle mayo  
Tilføj fritter & béarnaise +55,-

Dang Dang

### Wok m/ oksekød 195,-

Nudler, lynstegte grøntsager & sauce m/ sort peber



OCEAN BAR

### Fish & chips 220,-

Øl- og panko-paneret hvidfisk, creme m/ karamelliserede løg,  
rødkål, valnødder, appelsin, fritter & mayo

MARINA

### Poké bowl 185,-

Ris, laks, tun, hvid fisk, urter & poké sauce

### Banh mi 115,-

Svinekød, kål, citrongræs, chili & sennepsmayo

SONORA

### Nachos 110,-

Tortilla chips, salsa, pico de gallo, jalapeños & feta  
Tilføj guacamole, oksekød, gris eller kylling +35,-

### Burrito 175,-

Rødkål, bønner, ost, salsa, pico de gallo, jalapeños & poblano chilisaucе  
Tilføj guacamole & topos +55,-

Vælg fyld:

- Barbacoa-oksekød
- Kylling i tomat & chipotle sauce
- Gris Al Pastor-style
- Portobellosvampe (fås vegansk)  

Nonna Regina

### Lasagna Di la Nonna 195,-

Ragù, béchamel, pesto, parmesan & sæsonens salat

### Pasta Pesto 150,-

Valnødder, basillikum & parmesan

Nonna Regina

## BRØDSERVERINGER

### Focaccia 40,-

### Focaccia & oliven 65,-

### Bruschetta Vitello 55,-

Tyndskåret okse, endive, tuncreme & capers



OCEAN BAR

### Maltbrød & pisket smør 40,-

PATAGONIA

### Fugazza 125,-

Argentinsk specialitet m/ mozzarella, løg, salat & balsamico

