

Seaside

# SEASIDE SELSKABSMENU

1. MAJ - 31. JULI

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.

	<b>7 RETTER DKK 650</b>	
SNACKS	<b>WONTONS M/ TIGERREJE</b> Citrongræs, rødløg, ingefær & sød chillisauce	
	<b>FÆRØSK LAKS</b> Syltet ingefær, yuzu, radise & ørredrogn	MARINA
FORRETTER	<b>MIDDELHAVSSALAT</b> Nye danske kartofler, grillet pulpo, løvstikke, oliven, kapers, selleri & soltørrede tomater	
	<b>HAMACHI CARPACCIO</b> Grillede radiser, fennikel & havesyre vinaigrette	
	<b>FOCACCIA</b>	Nonna Regina
HOVEDRET	<b>FLANK STEAK</b> Grillet sommergrønt, chimichurri & urtedressing	PATAGONIA G R I L L
	<b>RADICCHIO SALAT</b> Cherrytomater, kapers, oliven, croutoner, sommerdressing & italienske krydderier	Nonna Regina
	<b>TILKØB DESSERT</b>	
	<b>PAVLOVA + DKK 75</b> Sommerbær & lemon curd	SONORA
	<b>CREME BRÛLÉE + DKK 75</b> Dulce de leche	PATAGONIA G R I L L
	<b>DANSKE JORDBÆR + DKK 75</b> Vaniljecreme	
	<b>TIRAMISU + DKK 75</b> Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	Nonna Regina
		<b>APERITIF</b>
		<b>APEROL SPRITZ + DKK 115</b>
		<b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 495</b> Mojito/Red Passion
		<b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b> 1664 Blanc & Heineken
		<b>ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1750</b> 2 Magnum Saint Max & chips
		<b>MENU INKL. DRIKKEPAKKE</b>
		<b>MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 950</b> Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen
		<b>MENU INKL. GODE VINE DKK 1100</b> 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin
		<b>MENU INKL. BLØD BAR DKK 1175</b> 1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, 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 115</b>

# Seaside

## SEASIDE SELSKABSMENU

VEGETAR

1. MAJ - 31. JULI

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 fad til deling ved bordet.

Retterne er altid med et opfindsomt og personligt præg fra hvert køkken.

	<h3>7 RETTER DKK 650</h3>	
SNACKS	<b>HAR GOW DUMPLINGS</b> Dampede dumplings m/ tofu, soyabønner, glasnudler, hvidkål & porre	
	<b>ASIATISK AGURKESALAT</b> Soya, risvineddike & sesam	MARINA
FORRETTER	<b>MIDDELHAVSSALAT</b> Nye danske kartofler, løvstikke, oliven, kapers, selleri & soltørrede tomater	
	<b>CARPACCIO AF BOLSJEBEDER</b> Grillede radiser, fennikel & havesyre vinaigrette	
	<b>FOCACCIA</b>	Nonna Regina
HOVEDRET	<b>AUBERGINE MILANESA</b> Grillet sommergrønt, chimichurri & urtedressing	PATAGONIA G R I L L
	<b>RADICCHIO SALAT</b> Cherrytomater, kapers, oliven, croutoner, sommerdressing & italienske krydderier	Nonna Regina
	<h3>TILKØB DESSERT</h3>	
	<b>PAVLOVA + DKK 75</b> Sommerbær & lemon curd	SONORA
	<b>CREME BRÛLÉE + DKK 75</b> Dulce de leche	PATAGONIA G R I L L
	<b>DANSKE JORDBÆR + DKK 75</b> Vaniljecreme	
	<b>TIRAMISU + DKK 75</b> Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	Nonna Regina
		<h3>APERITIF</h3>
	<b>APEROL SPRITZ + DKK 115</b>	
	<b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 495</b> Mojito/Red Passion	
	<b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b> 1664 Blanc & Heineken	
	<b>ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1750</b> 2 Magnum Saint Max & chips	
		<h3>MENU INKL. DRIKKEPAKKE</h3>
	<b>MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 950</b> Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen	
	<b>MENU INKL. GODE VINE DKK 1100</b> 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin	
	<b>MENU INKL. BLØD BAR DKK 1175</b> 1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosoft & alkoholfrie alternativer	
		<h3>KAFFE &amp; AVEC</h3>
	<b>KAFFE ELLER TE + DKK 40</b>	
	<b>AVEC + DKK 75</b>	
	<b>LUKSUS AVEC + DKK 125</b>	
	<b>ESPRESSO MARTINI + DKK 115</b>	

Seaside

# DRIKKEPAKKER

## 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, Classic, Anarkist Bloody Wiezen & 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, Classic, 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, Classic, Anarkist Bloody Weizen & 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