

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

SET MENUS 395,-

Nyd en fire-retters menu fra et af vores syv køkkener.

Bemærk, at retterne ikke serveres på samme tid, hvis der bestilles forskellige menuer til bordet.

MARINA	Spicy tuna temaki Ris, tun, agurk, avocado & koriander	FÅS PESCETARISK
	Sushi Alaska deluxe 8 stk. Ris, laks, avocado, agurk, flødeost, flammegrillet laks, ørredrogn & tangsalat	
	Nigiri special 8 stk. Ris, tun, laks & dagens friske fisk	
	Baskisk cheesecake Matcha & citron	

SONORA	Græskar tostada Majs-tostada, grillet græskarpuré, frisk ost, syltede løg, koriander, kanel & lime	
	Baja taco Paneret torsk, rødkål, salsa & pico de gallo	
	Birria cassoulet Strimlet Birria oksekød, mexikansk Oaxaca-ost, consommé & tortillas	
	Churros m/ chokolade	

Dang Dang	Korean fried chicken Sur-sød glace & miso-aioli	FÅS PESCETARISK
	Har gow dumplings Dampede dumplings m/ tofu, soyabønner, glasnudler, hvidkål & porre	
	Flammegrillet teriyaki laks Ris, pok choi, sesam & teriyaki sauce	
	Chokolademousse Hasselnøddecrumble & appelsin	

PATAGONIA	Empanadas Portobello & provoloneost	
	Carpaccio af mørbrad Lyngrillet m/ brunet smør, kapers, citron & urter	
	Braiserede Short ribs Kartoffelmos m/ hvidløg & rødvinsauce	
	Crème Brûlée Dulce de Leche	

PROJECT RAW	Trøffelrösti Vintertrøffelcreme & parmesan	
	Laksetatar Jordskokker, syrnet fløde & vinterurter	
	Oksetatar Syltede tranebær, sprøde kapers, røget marv, fritter & urtemayo	
	Sød belgisk vaffel Vaniljecreme & bær	

<i>Nonna Regina</i>	Bruschetta Aubergine & honning	VEGETARISK
	Burrata Græskar, pesto, salat & confiterede grøntsager	
	Cacio e pepe risotto Pecorino, peber, sprød pankø & olivenolie	
	Tiramisu	

OCEAN BAR	Crab cake Kartoffel, brunet smør, fennikelmarmelade, urte emulsion & tunflager	PESCETARISK
	Kammusling Hummerbisque, grillet knoldselleri, æbler & hasselnødder	
	Grillet havtaske Kartoffelmos, brunet smør, dadler, relish & hummerbisque	
	Gammeldags æblekage	

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

MENU 395,-

Spicy Tuna temaki

**Sushi Alaska deluxe
8 stk.**

**Nigiri special
8 stk.**

Baskisk cheesecake

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,-

MENU 395,-

Spicy Tuna temaki

**Sushi Alaska deluxe
8 stk.**

**Nigiri special
8 stk.**

Baskisk cheesecake

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 chilisaucé
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, basilikum & 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

