

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

Dim Sum dumplings

Rejer & koriander

Sushi Alaska deluxe 8 stk.

Ris, laks, avocado, agurk, flødeost, flammegrillet laks, ørredrogn & tangsalat

Nigiri special 8 stk.

Ris, tun, laks & dagens friske fisk

Cheesecake

Citron & vanilje

PESCETARISK

SONORA

Ceviche af laks

Råmarineret laks, avocado & passionsfrugt

Baja taco

Paneret torsk, rødkål, salsa & pico de gallo

Fried chicken burger

Friteret kylling, salat, tomat & mayo

Churros m/ chokolade

Dang Dang

Korean fried chicken

Sur-sød glace & miso-aioli

Goyza

Friterede dumplings m/ kylling, ponzu & teriyaki

Flammegrillet teriyaki laks

Ris, pok choi, sesam & teriyaki sauce

Mango sticky rice

Syrlig mango, kokosmælk & kokoscrumble

FÅS PESCETARISK

PATAGONIA

Empanadas

Mozzarella & løg

Carpaccio af mørbrad

Lyngrillet m/ brunet smør, kapers, citron & urter

Short ribs

Langtidsbraiseret tværreb, kartoffelmos & rødvinssauce

Crème Brûlée

Dulce de Leche

PROJECT RAW

Trøffelrösti

Trøffelcreme & parmesan

Tuntatar

Avocado, tangsalat, æbler & løg

Rørt oksetatar

Okseinderlår, dijon, cognac, æggeblomme, sylt, urt, grove fritter & urtemayo

Belgisk vaffel

Vaniljecreme, vilde bær & citronmelisse

Nonna Regina

Bruschetta

Tomater, pesto & balsamico

Burrata

Radicchio, tomater, syltet aubergine & balsamico

Pasta pesto straciatella

Valnødder, basilikum, parmesan & straciatella

Tiramisu

Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade

VEGETARISK

OCEAN BAR

Crab cake

Kartoffel, brunet smør, fennikelmarmelade, urteemulsion & tunflager

Kammusling

Salviesauce, kartoffelbånd, sauteret porre, æbler & hasselnødder

Grillet havtaskehale

Kartoffelmos, brunet smør, dadler, relish & hummerbisque

Gammeldags æblekage

PESCETARISK

MARINA

COLD FISH & SUSHI

SNACKS

Dim Sum dumplings 3 stk. 95,-

Rejer & koriander

Crispy ebi 65,-

Friterede rejer, chilimayo & sur-sød sauce

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

Har Gow dumplings 5 stk. 135,-

Dampede dumplings m/ tofu, soyabønner, glasnudler & porre

STØRRE RETTER

Gu Lao Rou 195,-

Marineret svinekød, ananas & ris

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

Cheesecake 95,-

Citron & vanilje

SONORA

MEXICAN GASTRONOMY

SNACKS

Tun tostada 95,-

Tun, avocado, agurk, soya & sesam


Fjordrejer 125,-

Friterede m/ varme krydderier & guacamole

MINDRE RETTER

Tacos 2 stk. 135,-

Vælg mellem:

- Langtidsstegt okse, salsa, koriander & løg
- Torsk, rødkål, salsa & pico de gallo
- Strimlet kylling i tomat & chipotle sauce
- Svampe & poblano sauce 

Ceviche af laks 155,-

Råmarineret laks, avocado & passionsfrugt

Quesadillas 120,-

Tortillas & smeltet ost

Vælg mellem kylling, oksekød, rejer eller portobellosvampe 

STØRRE RETTER

Fried chicken burger 165,-

Friteret kylling, salat, tomat & mayo

Tilføj ost eller bacon +10,-

Tilføj guacamole & tortillachips +55,-


Burrito bowl 185,-

Ris, avocado, bønner, ost, jalapeños & salsa

Vælg mellem kylling, oksekød eller portobellosvampe 

DELERET

Taco feast 475,- (velegnet til 2 personer)

- 2 stk. langtidsstegt okse, salsa, koriander & løg
- 2 stk. torsk, rødkål, salsa & pico de gallo
- 2 stk. strimlet kylling i tomat & chipotle sauce
- 2 stk. svampe & poblano sauce 

Pico de gallo, guacamole, salsa & chips

DESSERT

Churros m/ chokolade 85,-

Dang Dang

ASIAN FLAVOURS

SNACKS

Korean fried chicken 95,-

Sur-sød glace & miso-aioli

Takoyaki 45,-

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

Takoyaki til hele bordet? 12 stk. 445,-

MINDRE RETTER

Goyza 135,-

Friterede dumplings m/ kylling, ponzu & teriyaki

Char Siu Bau 105,-

Fluffy hvedeboller, BBQ-marineret svinekød & kimchi

STØRRE RETTER

Flammegrillet teriyaki laks 215,-

Ris, pok choi, sesam & teriyaki sauce

Sprødt andebryst 225,-

Stegte grøntsager, forårsløg, sød soya & 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

DESSERT

Mango sticky rice 95,-

Syrlig mango, kokosmælk & kokoscrumble

PATAGONIA

GRILLED MEAT

SNACKS

Argentinsk trøffel chipa 75,-

Hjemmelavet brød, ost & bellota skinke

Croquettes 95,-

Portobellosvampe & béchamelsauce

MINDRE RETTER

Empanadas 2 stk. 115,-

- Mozzarella & løg
- Oksekød, peberfrugt & karamelliserede løg

Carpaccio af mørbrad 145,-

Lyngrillet m/ brunet smør, kapers, citron & urter

STØRRE RETTER

Short ribs 255,-

Langtidsbraiseret tværreb, kartoffelmos & rødvinssauce

Black Angus Ribeye

Grillet på churrasco-kulgrill
Chimichurri & valgfri side

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

DELERET

Bone-In Ribeye ca. 800 gram 845,-

Australsk grass-fed Tomahawk udskæring
Béarnaise & valgfri side

DESSERT

Crème Brûlée 85,-

Dulce de Leche

SIDE DISHES +55,-

- Grillede grøntsager m/ chimichurri
- Kartoffelmos m/ hvidløg
- Rucola & parmesan
- Fritter & béarnaise

EKSTRA SAUCER +15,-

- Chimichurri
- Béarnaise
- Rødvinssauce

PROJECT RAW

COLD STARTERS

SNACKS

Trøffelrösti 45,- 🌿
Trøffelcreme & parmesan

Østers 3 stk. 135,-
Fermenterede jalapeños, limoncello granité & olivenolie eller naturel m/ citron
Østers til hele bordet? 12 stk. 440,-

Ristede soyamandler 35,- 🌿

MINDRE RETTER

Gambas 110,-
Rejer friteret i kokos-beerbatter m/ aioli

Lobster roll 195,-
Hummer, creme fraiche, lime, purløg, dild, spidskål & karamelliserede løg.
Tilføj ekstra hummer +95,-

STØRRE RETTER

Tuntatar 215,-
Avocado, tangsalat, æbler & løg

Rørt oksetatar 210,-
Okseinderlår, dijon, cognac, æggeblomme, sylt, urt, grove fritter & urtemayo
Tilføj æggeblomme +10,-

DELERETTER

**Skaldyrsfad 895,-
(velegnet til 2 personer)**
Kammuslinger m/ urteolie, snekrabbe, blåmuslinger i escabeche, pil-selv-rejer, vandmelonsalat, grillet brød, grove fritter & urtemayo

DESSERT

Belgisk vaffel 85,-
Vaniljecreme, vilde bær & citronmelisse

Nonna Regina

ITALIAN TRATTORIA

SNACKS

Antipasto misto 165,-
Italienske specialiteter, salumerie, oste, focaccia & oliven

Bruschetta 55,- 🌿
Tomater, pesto & balsamico

Oliven 35,- 🌿

MINDRE RETTER

Ravioli quattro formaggi 170,- 🌿
Ravioli m/ italienske oste, citronsmør & salvie

Cozze alla napoletana 165,-
Muslinger, spicy bisque m/ tomat & hvidvin & focaccia

Burrata 150,- 🌿
Radicchio, tomater, syltet aubergine & balsamico

STØRRE RETTER

Pappardelle al Ragù 190,-
Nonna Reginas klassiske ragù

Pasta pesto straciatella 170,- 🌿
Valnødder, basilikum, parmesan & straciatella

Lasagna Di la Nonna 195,-
Ragù, béchamel, pesto, parmesan & sæsonens salat

DESSERT

Tiramisu 75,-
Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade



OCEAN BAR

SEAFOOD BISTRO

SNACKS

Crab cake 1 stk. 65,-

Kartoffel, brunet smør, fennikelmarmelade, urteemulsion & tunflager

Trøffelritter 95,-

Friskrevet trøffel & trøffelmayo

MINDRE RETTER

Calamari 155,-

Friteret blæksprutte, aioli & grillet citron

Kammusling 155,-

Salviesauce, kartoffelbånd, sauteret porre, æbler & hasselnødder

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

Gedeost & quinoa 155,-

Friteret gedeost, quinoa, spinat, grillet peberfrugt, zucchini, løg, parmesan & balsamicodressing

PROJECT RAW

Cæsar salat 165,-

Paneret kylling, parmesan & mezcaldressing

Vandmelonsalat 135,- 🌱

Feta, mynte, agurk, feldsalat & forårsløg



MARINA

Græsk salat 135,- 🌱

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

Vietnamesisk seafood salad 195,-

Tigerrejer, laks, risnudler, kål, kinaridser, lime, koriander, thaibasilikum & peanuts. Fås også vegetarisk m/ tofu 🌱

PROJECT RAW

Avocado 145,- 🌱

Rugbrød, glaskål, citronvinaigrette, mandler, urtesalat & mayo
Tilføj koldrøget laks +65,-

Fiskefilet 165,-

Rugbrød, pankopaneret dansk rødspætte, hjemmerørt remoulade & urtesalat

Hønsesalat 145,-

Rugbrød, løvstikke, bladselleri, æble & sprødt kyllingskind



Højtbelagt rejemad 195,-

Toast, håndpillede rejer, smilende æg, radiser, syltede stikkelsbær, vilde ramsløg & aioli

KOKKENES KLASSIKERE

PATAGONIA

Steak sandwich 170,-

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

Dang Dang

Wok m/ oksekød 195,-

Nudler, lynstegte grøntsager & sauce m/ sort peber



Fish & chips 220,-

Øl- og pankopaneret hvid fisk, ærtepuré, tatarsauce, fennikel, spidskål, miso, sesam & fritter

Fish & salad 220,-

Øl- og pankopaneret hvid fisk, ærtepuré & græsk salat

MARINA

Poké bowl 185,-

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

SONORA

Nachos 110,-

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

Burrito 175,-

Crunchy ris, bønner, ost, jalapeños & salsa
Vælg mellem oksekød, kylling, rejer & portobellosvampe
Tilføj guacamole & tortillachips +55,-

Nonna Regina

Lasagna Di la Nonna 195,-

Ragù, béchamel, pesto, parmesan & sæsonens salat

Focaccia sandwich 145,-

Mortadella, mozzarella & pesto
Tilføj stracciatella +35,-
Fås vegetarisk

Nonna Regina

Focaccia 40,-

Focaccia & oliven 65,-

Bruschetta 55,-
Tomater, pesto & balsamico



Maltbrød & pisket smør 40,-

PATAGONIA

Fugazza 125,-

Argentinsk specialitet m/ mozzarella, løg, salat & balsamico

BØRNERETTER

Nonna Regina

Pasta 95,-

Smør & parmesan

Pasta m/ kødsovs 125,-

MARINA

Hosomaki & sticks 110,-

8 stk. mini sushi m/ agurk
2 stk. kyllingespyd

SONORA

Quesadillas 110,-

Tortillas, smeltet ost & kylling

PATAGONIA

Børnebøf 155,-

Fritter, ketchup & béarnaise