

Seaside

SEASIDE SELSKABSMENU

1. AUGUST - 2. OKTOBER

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.

	7 RETTER DKK 650	
SNACKS	ASIATISK AGURKESALAT Soya, risvineddike & sesam	
	ONIGIRI Ris, laks, shiitake-svampe, shiso & furikake	MARINA
	FRISKE FORÅRSRULLER Crispy ebi, agurk, citrongræs, koriander & miso-aioli	
FORRETTER	GRILLET SPIDSKÅL & RØGET FLADFISK Pistacie & lime	
	OKSETATAR Saltet citroncreme, hasselnødder & parmesan	
	FOCACCIA	Nonna Regina
HOVEDRET	PARRILLADA MIX GRILL Sydamerikansk family-style grill tradition Kød, ovnbagte kartofler, grillet majs & chimichurri	
	RADICCHIO SALAT Rucola, feta & balsamicodressing m/ appelsin	Nonna Regina
	EXTRA - TILKØB DESSERT	
	PAVLOVA + DKK 75 Sensommerbær & lemon curd	SONORA
	CREME BRÛLÉE + DKK 75 Dulce de leche	
	TIRAMISU + DKK 75 Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	Nonna Regina
	APERITIF	
	APEROL SPRITZ + DKK 100	
	COCKTAIL PITCHERS + DKK 450 Mojito/Red Passion	
	10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500 1664 Blanc & Heineken	
	ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 500 2 Magnum Saint Max & chips	
	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 1 glas velkomstbobler & 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 100	

Seaside

VEGETAR

SEASIDE SELSKABSMENU

1. AUGUST - 2. OKTOBER

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.

	7 RETTER DKK 650	
SNACKS	ASIATISK AGURKESALAT Soya, risvineddike & sesam	
	ONIGIRI Ris, shiitake-svampe, shiso & furikake	MARINA
	FRISKE FORÅRSRULLER Tofu, agurk, citrongræs, koriander & miso-aioli	
FORRETTER	GRILLET SPIDSKÅL & SPRØDE KARTOFLER Pistacie & lime	
	ZUCCHINITATAR Saltet citroncreme, hasselnødder & parmesan	
	FOCACCIA	Nonna Regina
HOVEDRET	AUBERGINE MILANESA Paneret aubergine, ovnbagte kartofler, grillet majs & chimichuri	PATAGONIA GRILL
	RADICCHIO SALAT Rucola, feta & balsamicodressing m/ appelsin	Nonna Regina
	EXTRA - TILKØB DESSERT	
	PAVLOVA + DKK 75 Sensommerbær & lemon curd	SONORA
	CREME BRÛLÉE + DKK 75 Dulce de leche	PATAGONIA GRILL
	TIRAMISU + DKK 75 Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	Nonna Regina
	APERITIF	
	APEROL SPRITZ + DKK 100	
	COCKTAIL PITCHERS + DKK 450 Mojito/Red Passion	
	10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500 1664 Blanc & Heineken	
	ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 500 2 Magnum Saint Max & chips	
	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 1 glas velkomstbobler & 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 100	

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