

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

INSPIRED BY JAPAN - CRAFTED AT MARINA

SONORA

LATIN AMERICAN FOOD

SNACKS

Dim sum dumplings 3 stk. 95,-

Rejer & koriander

Crispy ebi 105,-

Friterede rejer, chilimayo & sur-sød sauce

MINDRE RETTER

Sashimi af færøsk laks 145,-

Syltet ingefær, yuzu, radise & ørredrogn

Har Gow dumplings 5 stk. 135,-

Dampede dumplings m/ tofu, soyabønner, glasnudler & porre

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

Gu la rou 225,-

Kantonesisk klassiker i sur-sød marinade.
Friteret bryst af øko. frilandsgris, ananas & danske asparges

Helstegt dorade 295,-

Chili, citrongræs & skalotteløg

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 & jordbær

SNACKS

Tun tostada 95,-

Avocado, agurk, soya & sesam

Friterede fjordrejer 125,-

Ærteguacamole & varme krydderier

MINDRE RETTER

Ceviche 155,-

Torsk, rejer & blæksprutte marineret i tigmælk, crunchy majs, melon, rødløg, chili, avocado & koriander

Quesadillas 120,-

Hvidløgsmarinerede rejer, cheddar & salsa i sprødstegt tortilla

Prøv også:

- Kylling, tomat & chipotle
- Langtidsstegt okse, salsa & koriander
- Rød peber, zucchini & tomat

Tacos 2 stk. 135,-

Vælg mellem:

- Langtidsstegt okse, salsa, koriander & løg
- Torsk, salsa & pico de gallo
- Strimlet kylling i tomat & chipotle
- Rød peber, zucchini & tomat

STØRRE RETTER

Fried chicken burger 175,-

Sonora's secret sauce, sprøde toppings & jalapeños
Tilføj spicy fries & chipotle mayo +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, salsa & pico de gallo
- 2 stk. strimlet kylling i tomat & chipotle sauce
- 2 stk. rød peber, zucchini & tomat

Pico de gallo, guacamole, salsa & chips

DESSERT

Pavlova 95,-

Marengs, jordbær, lemon curd & flødeskum

Dang Dang

DANG GOOD FOOD
SOUTH EAST ASIAN FLAVOURS

SNACKS

Korean fried chicken 95,-

Sur-sød glace & miso-aioli

Wontons 2 stk. 90,-

Tigerrejer, citrongræs, rødløg, ingefær & sød chilisaUCE

Takoyaki 2 stk. 85,-

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

Takoyaki til hele bordet? 12 stk. 445,-

MINDRE RETTER

Goyza 135,-

Friterede dumplings m/ kylling, ponzu & teriyaki

Char siu bao 125,-

Fluffy hvedeboller, BBQ-marineret svinekød & kimchi

STØRRE RETTER

Flammegrillet teriyaki laks 215,-

Ris, pok choi, sesam & teriyaki sauce

Sprød and 220,-

Friteret andebryst i soyaglaze, jasminris, lynstegt spidskål & nye gulerødder

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

FROM FIELD TO FLAMES

SNACKS

Bellota cheese chipa 75,-

Argentinsk mini brød m/ ost & Bellota skinke

Croquettes 95,-

Portobellosvampe & béchamelsauce

Pimientos de padron 85,-

Små grillede peberfrugter, aioli & havsalt

MINDRE RETTER

Empanadas 1 stk. 65,- • 2 stk. 125,-

- A la Malbec – rødvinsmarineret okse, rød peber & oliven
- La Fuma de Mar – rejer, mozzarella & røget chili
- Fugazza – karamelliserede løg, mozzarella & balsamico-glaze

Hummer béarnaise Thermidor 395,-

½ grillet hummer, tomat-chimichurri, smeltet ost, friter & bearnaise
En hel flækket & grillet hummer? 745,-

Grillede grønne asparges 175,-

Økologiske danske asparges, urtedressing & olivenolie

STØRRE RETTER

Beef short ribs 255,-

Langtidsbraiseret tværreb i rødvinsauce, mos af søde kartofler & løg

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

Chokolade fondant 95,-

Baileyscreme & friske bær

SIDE DISHES +55,-

- Grillede grøntsager & chimichurri
- Pommes duchesse
- Rucola & parmesan
- Friter & béarnaise

EKSTRA SAUCER +15,-

- Chimichurri
- Béarnaise
- Rødvinsauce

PROJECT RAW

THE ART OF RAW
THE HEART OF THE NORDIC

SNACKS

Islandsk stenbiderrogn 75,-

Øko. æg, røget paprika, skalotteløg & urter

Østers 3 stk. 135,-

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

Østers til hele bordet? 12 stk. 440,-

MINDRE RETTER

Gambas 110,-

Rejer friteret i kokos-beerbatter & aioli

Lobster roll 195,-

Hummer, creme fraiche, lime, purløg, dild, friske ærter & karamelliserede løg.

Tilføj ekstra hummer 95,-

STØRRE RETTER

Tuntatar 235,-

Håndskåret tun, røget chilicreme, agurk, sesam & syltet fennikel

Rørt oksetatar 210,-

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

Tilføj æggeblomme +10,-

Skaldyrstallerken 395,-

Kammuslinger ny-nordisk ceviche-style, snekrabbe, blåmuslinger i escabeche, pil-selv-rejer, citron, grillet brød & urtemayo

Skaldyrstallerken Royale? Tilføj jomfruhummer marineret i æblesirup +150,-

DELERETTER

Skaldyrsfad 845,- (velegnet til 2 personer)

Kammuslinger ny-nordisk ceviche-style, snekrabbe, blåmuslinger i escabeche, pil-selv-rejer, citron, vandmelonsalat, grillet brød, grove fritter & urtemayo

Skaldyrsfad Royale? Tilføj jomfruhummer marineret i æblesirup +150,-

DESSERT

Danske jordbær 75,-

Vaniljecreme & hvid chokoladecrumble

Nonna Regina

ITALIAN TRATTORIA

SNACKS

Oliven 45,- 🌿

Antipasto misto 165,-

Italienske specialiteter, salumerie, oste, focaccia & oliven

Bruschetta 55,- 🌿

Tomater, pesto & balsamico

Caviar 10 gr. 345,- · 30 gr. 845,-

Baerii Caviar, creme fraiche, citrusolie & focaccia

MINDRE RETTER

Ravioli quattro formaggi 170,- 🌿

Ravioli m/ italienske oste, citronsmør & salvie

Moules alla Napoletana 175,-

Blåmuslinger, spicy bisque m/ tomat & hvidvin & focaccia

Burrata 150,- 🌿

Radicchio, kapers, cherrytomater, zucchini & pesto

STØRRE RETTER

Spaghetti alle vongole 245,-

Hjertemuslinger, hvidløg, peperoncino, hvidvin & persille

Spaghetti aglio e olio 150,- 🌿

Hvidløg, peperoncino & citron

Tilføj caviar +150,- Tilføj rejer +80,-

Pasta pesto straciatella 170,- 🌿

Valnødder, basilikum, parmesan & straciatella

DELERETTER

Cannelloni 645,- (velegnet til 2 personer)

Ricottacreme, spinat, cashewnødder, tomat sauce, béchamel & focaccia

Tilføj sæsonens salat +55,-

DESSERT

Tiramisu 75,-

Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade

Nonna's special 55,-

Gelato, olivenolie & havsalt

Gelato

Spørg om dagens varianter

1 kugle 35,- 2 kugler 65,- 3 kugler 90,-



OCEAN BAR

SEAFOOD BISTRO - SKILLS & SIMPLICITY

SNACKS

Crab cake 2 stk. 95,-

Krabbe, kartoffel, fennikelmarmelade, urtemayo & tunflager

Trøffelfritter 95,-

Friskrevet trøffel & trøffelmayo

MINDRE RETTER

Calamari 155,-

Friteret blæksprutte, aioli & grillet citron

Kammusling på grillet brød 3 stk. 155,-

Små hapsere m/ østersemulsion, hvide asparges & urter

Til hele bordet? 6 stk. 300,-

STØRRE RETTER

Moules frites 240,-

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

Smørstegt mørksej 245,-

Små danske aspargeskartofler, gulerodspuré & muslingefumé

Dagens helstegte fladfisk 295,-

Brunet smørsauce, kapers & urter

Tilføj små danske aspargeskartofler +45,-

DESSERT

Gammeldags rabarberkage 80,-

Rabarberkompot, crumble & flødeskum

PATAGONIA

Gedeost & quinoa 205,-

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

PROJECT RAW

Cæsar salat 225,-

Paneret kylling, parmesan & mezcaldressing



Græsk salat 175,- 🌿

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

MARINA

Vietnamesisk seafood salad 215,-

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

SMØRREBRØD

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 kyllingeskind



Højtbelagt rejemad 205,-

Ristet maltbrød, håndpillede rejer, hvide asparges, syltede stikkelsbær, blødkogt æg, aioli & grillet citron

Vi anbefaler 2 stk. pr. person

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, fritter, ærtepuré m/ mynte, tatarsauce,
crudite af fennikel, sprødt dansk sommergrønt & urter

Fish & salad 220,-

Øl- og pankopaneret hvid fisk, ærtepuré m/ mynte, crudite af fennikel,
sprødt dansk sommergrønt & urter

MARINA

Poké bowl 185,-

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

SONORA

Nachos 155,-

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

BRØDSERVERINGER

Focaccia 40,-

Focaccia & oliven 65,-

Bruschetta 55,-

Tomater, pesto & balsamico

Maltbrød & pisket smør 40,-

Fugazza pizza 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