

Seaside

# SEASIDE SELSKABSMENU

16. JANUAR - 31. MARTS

Menuen afspejler sæsonens bedste råvarer.  
Hver ret er skabt med et personligt præg fra det enkelte køkken.

Maden serveres family-style til deling ved bordet.

	<b>7 RETTER DKK 600</b>		<b>APERITIF</b>
<b>SNACKS</b>	<b>GYOZA</b> Rejer, sojabønner, løg, ingefær & teriyakisauce  <b>FORÅRSULLER</b> Kylling, spidskål, gulerod, forårsløg, hvidløg, ingefær, sød chilisauce & friske urter MARINA		<b>DARK N' STORMY + DKK 100</b> <b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 495</b> Mojito/Red Passion <b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b> 1664 Blanc & Heineken
<b>FORRETTER</b>	<b>SURDEJSBRØD &amp; SMØR</b>  <b>LANGTIDSBAGTE JORDSKOKKER</b> Cremet kartoffelskum, brændte & syltede løg <b>GNOCCHI</b> Lynstegte kæmperejer, rosenkål & urtesauce 		<b>MENU INKL. DRIKKEPAKKE</b> <b>MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 900</b> Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen <b>MENU INKL. GODE VINE DKK 1050</b> 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin <b>MENU INKL. BLØD BAR DKK 1125</b> 1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosoft & alkoholfrie alternativer <b>MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 895</b> 2,5 times ad libitum med alkoholfri bobler, hvidvin, tre slags øl & lækre mocktails
<b>HOVEDRET</b>	<b>SHORT RIBS</b> Langtidsbraiseret i mørk øl og chokolade, pastinakpuré & honningglaserede gulerødder med rosmarin PATAGONIA GRILL		
<b>DESSERT</b>	<b>CHOKOLADE</b> Chokolademousse, appelsinkompot & crumble af hvid chokolade Nanna Regina		<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 100</b>

Der kan forekomme mindre ændringer i menuen.

Seaside

VEGETAR

# SEASIDE SELSKABSMENU

16. JANUAR - 31. MARTS

Menuen afspejler sæsonens bedste råvarer.  
Hver ret er skabt med et personligt præg fra det enkelte køkken.

Maden serveres family-style til deling ved bordet.

	<b>7 RETTER DKK 600</b>	
<b>SNACKS</b>	<b>GYOZA</b> Svampe, tofu, sojabønner & teriyakisauce  <b>FORÅRSULLER</b> Æg, purløg, bønnespirer, kinakål, sød chilisaucе & urter MARINA	<b>APERITIF</b> <b>DARK N' STORMY + DKK 100</b> <b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 495</b> Mojito/Red Passion <b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b> 1664 Blanc & Heineken
<b>FORRETTER</b>	<b>SURDEJSBRØD &amp; SMØR</b>  <b>LANGTIDSBAGTE JORDSKOKKER</b> Cremet kartoffelskum, brændte & syltede løg <b>GNOCCHI</b> Grillet knoldselleri, rosenkål & urtesauce 	<b>MENU INKL. DRIKKEPAKKE</b> <b>MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 900</b> Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen <b>MENU INKL. GODE VINE DKK 1050</b> 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin <b>MENU INKL. BLØD BAR DKK 1125</b> 1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosoft & alkoholfrie alternativer <b>MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 895</b> 2,5 times ad libitum med alkoholfri bobler, hvidvin, tre slags øl & lækre mocktails
<b>HOVEDRET</b>	<b>PORTOBELLO</b> Ovnbagt i mørk øl og chokolade, pastinakpuré, honningglaserede gulerødder med rosmarin & sprøde skalotteløg PATAGONIA GRILL	
<b>DESSERT</b>	<b>CHOKOLADE</b> Chokolademousse, appelsinkompot & crumble af hvid chokolade Nanna Regina	
		<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 100</b>

Der kan forekomme mindre ændringer i menuen.

Seaside

# DRIKKEPAKKER

## EFTER MIDDAGEN

<b>1</b>	<b>ØL, HUSETS 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, HUSETS 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, HUSETS 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
<b>4</b>	<b>ALKOHOLFRI DRIKKEPAKKE</b> 4 TIMER FOR DKK 425 + DKK 100 PR. EKSTRA TIME
	<b>ALKOHOLFRI ØL</b> Kronenbourg Blanc, Heineken, Hazy IPA <b>ALKOHOLFRI VIN</b> Sparkling Tea Lysegrøn, Sauvignon Blanc <b>MOCKTAIL PITCHERS</b> Mojito, Controversial Crush, Less Than Zero