

Seaside

SEASIDE SELSKABSMENU

1. APRIL - 31. MAJ

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.

	7 RETTER DKK 600	
SNACKS	FRISKE FORÅRSRULLER Rejer, agurk, peberfrugt, mynte, sesam & peanutsauce	MARINA
	KOREAN FRIED CHICKEN Sur-sød glace & miso-aioli	
FORRETTER	CEVICHE Dansk Hiramasa, grillet forårsløg, radiser & løvstikke	
	OKSETATAR Dehydreret tomat, ramsløgskapers & urtemayo	
	PASTA PESTO ROSSO Tomater, sorte oliven & parmesan	
	FOCACCIA	<i>Nonna Regina</i>
HOVEDRET	GRILLET FLANKSTEAK Grillet dansk grønt, nye kartofler & chimichurri	PATAGONIA GRILL
	EXTRA - TILKØB DESSERT	
	CRÉME BRÛLÉE + DKK 85 Dulce de leche	PATAGONIA GRILL
	TIRAMISU + DKK 85 Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	<i>Nonna Regina</i>
	APERITIF	
	APEROL SPRITZ + DKK 100	
	COCKTAIL PITCHERS + DKK 495 Mojito/Red Passion	
	10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500 1664 Blanc & Heineken	
	ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1750 2 Magnum Saint Max & chips	
	MENU INKL. DRIKKEPAKKE	
	MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 900 Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen	
	MENU INKL. GODE VINE DKK 1050 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin	
	MENU INKL. BLØD BAR DKK 1125 1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosoft & alkoholfrie alternativer	
	MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 895 2,5 times ad libitum med alkoholfri bobler, hvidvin, tre slags øl & lækre mocktails	
	KAFFE & AVEC	
	KAFFE ELLER TE + DKK 40	
	AVEC + DKK 75	
	LUKSUS AVEC + DKK 125	
	ESPRESSO MARTINI + DKK 100	

Der kan forekomme mindre ændringer i menuen.

Seaside

VEGETAR

SEASIDE SELSKABSMENU

1. APRIL - 31. MAJ

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.

	7 RETTER DKK 600	
SNACKS	FRISKE FORÅRSRULLER Avocado, agurk, peberfrugt, mynte, sesam & peanuntsauce	MARINA
	CRISPY TOFU Sur-sød glace & miso-aioli	
FORRETTER	CEVICHE Glaskål, grillet forårsløg, radiser & løvstikke	
	LANGTIDSBAGT PORRE Peberrodscrem, hampfrø & urter	
	PASTA PESTO ROSSO Tomater, sorte oliven & parmesan	<i>Nonna Regina</i>
	FOCACCIA	
HOVEDRET	GRILLET BLOMKÅLSSTEAK Grillet dansk grønt, nye kartofler & chimichurri	PATAGONIA GRILL
	EXTRA - TILKØB DESSERT	
	CRÉME BRÛLÉE + DKK 85 Dulce de leche	PATAGONIA GRILL
	TIRAMISU + DKK 85 Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	<i>Nonna Regina</i>
		APERITIF
		APEROL SPRITZ + DKK 100
		COCKTAIL PITCHERS + DKK 495 Mojito/Red Passion
		10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500 1664 Blanc & Heineken
		ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1750 2 Magnum Saint Max & chips
		MENU INKL. DRIKKEPAKKE
		MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 900 Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen
		MENU INKL. GODE VINE DKK 1050 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin
		MENU INKL. BLØD BAR DKK 1125 1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosoft & alkoholfrie alternativer
		MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 895 2,5 times ad libitum med alkoholfri bobler, hvidvin, tre slags øl & lækre mocktails
		KAFFE & AVEC
		KAFFE ELLER TE + DKK 40
		AVEC + DKK 75
		LUKSUS AVEC + DKK 125
		ESPRESSO MARTINI + DKK 100

Der kan forekomme mindre ændringer i menuen.

DRIKKEPAKKER

EFTER MIDDAGEN

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