

Seaside

# SEASIDE SELSKABSMENU

1. JUNI - 12. AUGUST

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 650</b>	
<b>SNACKS</b>	<b>GYOZA</b> Kylling, kål, hvidløg, purløg, ponzu & sød sojasauce  <b>FUTOMAKI</b> Færøsk laks, purløg, gulerod, avocado, tang & citrussalat <b>MARINA</b>	
<b>FORRETTER</b>	<b>STEGT SILD</b> Sprødstegt sild, grillede grønne ærter & puré på sommerurter  <b>DANSK FRISKOST</b> Fennikel, stikkelsbær & surdejscrumble  <b>FOCACCIA</b> <i>Nonna Regina</i>	
<b>HOVEDRET</b>	<b>GRILLET RIBEYE</b> Sprøde fritter, bearnaise & chimichurri <b>PATAGONIA GRILL</b> <b>RADICCHIO SALAT</b> Søde cherrytomater, salte kapers & balsamico glace <i>Nonna Regina</i>	
	<b>TILKØB DESSERT</b>	
	<b>PAVLOVA + DKK 85</b> Sommerbær & lemon curd <b>SONORA</b> <b>CREME BRÛLÉE + DKK 85</b> Dulce de leche <b>PATAGONIA GRILL</b> <b>DANSKE JORDBÆR + DKK 85</b> Vaniljecreme  <b>TIRAMISU + DKK 85</b> Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade <i>Nonna Regina</i>	
		<b>APERITIF</b>
		<b>APEROL SPRITZ + DKK 100</b>
		<b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 495</b> Mojito/Red Passion
		<b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b> 1664 Blanc & Heineken
		<b>ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1750</b> 2 Magnum Saint Max & chips
		<b>MENU INKL. DRIKKEPAKKE</b>
		<b>MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 950</b> Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen
		<b>MENU INKL. GODE VINE DKK 1100</b> 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin
		<b>MENU INKL. BLØD BAR DKK 1175</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 945</b> 2,5 times ad libitum med alkoholfri bobler, hvidvin, tre slags øl & lækre mocktails
		<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

## SEASIDE SELSKABSMENU

VEGETAR

1. JUNI - 12. AUGUST

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 650</b>	
<b>SNACKS</b>	<b>GYOZA</b> Kål, hvidløg, purløg, ponzu & sød sojasauce <b>FUTOMAKI</b> Avocado, purløg, gulerod, mango, tang & citrussalat	 MARINA
<b>FORRETTER</b>	<b>ASPARGES</b> Grillede asparges, grønne ærter & puré på sommerurter <b>DANSK FRISKOST</b> Fennikel, stikkelsbær & surdejscrumble <b>FOCACCIA</b>	  Nonna Regina
<b>HOVEDRET</b>	<b>GRILLET HALLOUMI</b> Sprøde fritter, bearnaise & chimichurri <b>RADICCHIO SALAT</b> Søde cherrytomater, salte kapers & balsamico glace	 Nonna Regina
	<b>TILKØB DESSERT</b>	
	<b>PAVLOVA + DKK 85</b> Sommerbær & lemon curd <b>CREME BRÛLÉE + DKK 85</b> Dulce de leche <b>DANSKE JORDBÆR + DKK 85</b> Vaniljecreme <b>TIRAMISU + DKK 85</b> Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade	   Nonna Regina
		<b>APERITIF</b>
		<b>APEROL SPRITZ + DKK 100</b> <b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 495</b> Mojito/Red Passion <b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b> 1664 Blanc & Heineken <b>ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1750</b> 2 Magnum Saint Max & chips
		<b>MENU INKL. DRIKKEPAKKE</b>
		<b>MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 950</b> Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen <b>MENU INKL. GODE VINE DKK 1100</b> 2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin <b>MENU INKL. BLØD BAR DKK 1175</b> 1 glas velkomstbobler & 2,5 times ad libitum med fire slags øl, hvidvin, rødvin, rosé, økosaft & alkoholfrie alternativer <b>MENU INKL. ALKOHOLFRI BAR DKK 945</b> 2,5 times ad libitum med alkoholfri bobler, hvidvin, tre slags øl & lækre mocktails
		<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>

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