

Seaside

# SEASIDE SELSKABSMENU

13. AUGUST - 8. NOVEMBER

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>  |   |
| SNACKS    | <b>CHICKEN KARAAGE BITES</b><br>Sprød japansk kylling med ingefær, hvidløg, soja & ponzu-mayo  | <br>Dang Dang                        |
|           | <b>ASIATISK AGURKESALAT</b><br>Soya, risvineddike & sesam  | MARINA  |
|           | <b>CITRUSMARINERET FÆRØSK LAKS</b><br>Salatblade, avocado, agurk, sesam & yuzu-mayo  |   |
| FORRETTER | <b>CREME AF TUN</b><br>Squash, crumble af ristede solsikke- og græskarkerner & olivenolie  | <br>OCEAN BAR<br>CATERING AND BAKERY |
|           | <b>PERLEBYG</b><br>Sæsonens svampe & brunet smør   | pernille's  |
|           | <b>FOCACCIA</b>  | Nonna Regina  |
| HOVEDRET  | <b>CERDO A LA CAZADORA</b><br>Argentinsk-inspireret svinekød af nakkestykke, cremet græskarpuré & jægersauce med glaserede løg og urter                          | PATAGONIA<br>GRILL  |
|           | <b>RADICCHIO SALAT</b><br>Rucola, feta & balsamicodressing med appelsin  | Nonna Regina  |
|           | <b>EXTRA - TILKØB DESSERT</b>  |   |
|           | <b>PAVLOVA + DKK 85</b><br>Sensommerbær & lemon curd   | SONORA  |
|           | <b>CREME BRÛLÉE + DKK 85</b><br>Dulce de leche   | PATAGONIA<br>GRILL  |
|           | <b>TIRAMISU + DKK 85</b><br>Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade   | Nonna Regina  |
|           | <b>APERITIF</b>  |   |
|           | <b>APEROL SPRITZ + DKK 100</b>   |   |
|           | <b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 495</b><br>Mojito/Red Passion   |   |
|           | <b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b><br>1664 Blanc & Pilsner   |   |
|           | <b>ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1750</b><br>2 Magnum Saint Max & chips   |   |
|           | <b>MENU INKL. DRIKKEPAKKE</b>  |   |
|           | <b>MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 950</b><br>Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen  |   |
|           | <b>MENU INKL. GODE VINE DKK 1100</b><br>2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin  |   |
|           | <b>MENU INKL. BLØD BAR DKK 1175</b><br>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><br>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

VEGETAR

# SEASIDE SELSKABSMENU

13. AUGUST - 8. NOVEMBER

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>  |  |
| SNACKS    | <b>TEMPURA</b><br>Aubergine, zucchini & bimi broccoli i sprød tempura                    |   |
|           | <b>ASIATISK AGURKESALAT</b><br>Soja, risvineddike & sesam                                | MARINA   |
|           | <b>CRISPY HJERTESALAT</b><br>Mango, avocado, sesam & peanuts                             |  |
| FORRETTER | <b>BABAGANOUSH</b><br>Squash, crumble af ristede solsikke- og græskarkerner & olivenolie |    |
|           | <b>PERLEBYG</b><br>Sæsonens svampe & brunet smør   | pernelle's   |
|           | <b>FOCACCIA</b>  | Nonna Regina   |
| HOVEDRET  | <b>AUBERGINE MILANESA</b><br>Græskarpuré, glaserede løg, citron & urteolie               | PATAGONIA GRILL  |
|           | <b>RADICCHIO SALAT</b><br>Rucola, feta & balsamicodressing med appelsin                  | Nonna Regina   |
|           | <b>EXTRA - TILKØB DESSERT</b>  |  |
|           | <b>PAVLOVA + DKK 85</b><br>Sensommerbær & lemon curd                                     | SONORA   |
|           | <b>CREME BRÛLÉE + DKK 85</b><br>Dulce de leche   | PATAGONIA GRILL  |
|           | <b>TIRAMISU + DKK 85</b><br>Lady fingers, mascarpone, espresso & chokolade               | Nonna Regina   |
|           |  | <b>APERITIF</b>  |
|           |  | <b>APEROL SPRITZ + DKK 100</b>   |
|           |  | <b>COCKTAIL PITCHERS + DKK 495</b><br>Mojito/Red Passion   |
|           |  | <b>10 KOLDE FRA KASSEN + DKK 500</b><br>1664 Blanc & Pilsner   |
|           |  | <b>ROSÉ ROSÉ ROSÉ + DKK 1750</b><br>2 Magnum Saint Max & chips   |
|           |  | <b>MENU INKL. DRIKKEPAKKE</b>  |
|           |  | <b>MENU INKL. 3 GLAS VIN DKK 950</b><br>Cava, hvidvin & rødvin tilpasset menuen  |
|           |  | <b>MENU INKL. GODE VINE DKK 1100</b><br>2,5 times ad libitum med hvidvin & rødvin  |
|           |  | <b>MENU INKL. BLØD BAR DKK 1175</b><br>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><br>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

# DRIKKEPAKKER

## EFTER MIDDAGEN

|          |   |
|----------|---|
| <b>1</b> | <b>ØL, HUSETS VIN &amp; SODAVAND</b><br>4 TIMER FOR DKK 350 + TILKØB PR. TIME DKK 100   |
|          | <b>ØL</b><br>Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA<br><b>VINE</b><br>Friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen  |
| <b>2</b> | <b>ØL, HUSETS VIN, SODAVAND &amp; SJUSSER</b><br>4 TIMER FOR DKK 475 + TILKØB PR. TIME DKK 125  |
|          | <b>ØL</b><br>Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA<br><b>VINE</b><br>Friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen<br><b>SJUSSER</b><br>Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers   |
| <b>3</b> | <b>ØL, HUSETS VIN, SODAVAND, SJUSSER &amp; COCKTAILS</b><br>4 TIMER FOR DKK 600 + TILKØB PR. TIME DKK 150   |
|          | <b>ØL</b><br>Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic, 1664 Blanc & Brooklyn Stonewall Inn IPA<br><b>VINE</b><br>Friske hvidvine og fyldige rødvine, omhyggeligt udvalgt til menuen<br><b>SJUSSER</b><br>Gin, vodka, tequila, whisky & bourbon m/ diverse mixers<br><b>COCKTAILS</b><br>Mojito, Dark 'n Stormy, Red Passion & Espresso Martini |
| <b>4</b> | <b>ALKOHOLFRI DRIKKEPAKKE</b><br>4 TIMER FOR DKK 425 + DKK 100 PR. EKSTRA TIME  |
|          | <b>ALKOHOLFRI ØL</b><br>1664 Blanc 0.0% & Carlsberg Nordic Pilsner 0.0%<br><b>ALKOHOLFRI VIN</b><br>Sparkling Tea Lysegrøn & Sauvignon Blanc<br><b>MOCKTAIL PITCHERS</b><br>Mojito, Controversial Crush & Less Than Zero  |